

ロレオール田野畑 オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



伊藤勝康 いとう かつやす

ロレオール田野畑
岩手県下閉伊郡田野畑村明戸309-5
TEL:080-9014-9000



炊き出し訓練

- ・ 2023年11月/岩手県立久慈東高等学校にて地元食材や南部鉄器を活用しての料理講習会の講師を務めました。3年生対象なので卒業後のことなどへのアドバイスも含めた講話をしました。
- ・ 2024年3月/毎年、東日本大震災の3月11日近辺で災害時の炊き出しを行いながら、被災地域住民と来訪者との意見交換の場を作っています。今年は能登半島地震のチャリティーも実施。海洋環境問題についても意見交換しました。
- ・ 2024年8月/気仙沼市の水産会社、八葉水産(株)の依頼により、海藻をテーマに海外見本市・商談会・試食会用のレシピ開発と指導をしました。

比良山荘 主人

第2回(2011年)受賞者



伊藤剛治 いとう たけじ

比良山荘
滋賀県大津市葛川坊村町94
TEL:077-599-2058

- ・ 通年/食材生産者と協働して、日本の第一次産業の下支えに力を尽くしました。

八雲茶寮 総料理長

第2回(2011年)受賞者



梅原陣之輔 うめはら じんのすけ

八雲茶寮
東京都目黒区八雲3-4-7
TEL:03-5731-1620

アコルドゥ オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



川島宙 かわしま ひろし

アコルドゥ
奈良県奈良市水門町70-1-3-1
TEL:0742-77-2525

GINZA kansei オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



坂田幹靖 さかた みきやす

GINZA kansei(ギンザ カンセイ)
東京都中央区銀座7-12-1
藤高ビル2F3F
TEL:03-6264-3319

- ・ 2023年10月・11月/10月は中央区立明誠小学校で味覚の授業を担当。11月は豊島区立千早小学校と仙台カフェ・パテシエ&調理専門学校で、どちらも宮城県産食材を使用した料理教室を行いました。
- ・ 2024年1月/ベトナム・ハノイ市周辺にて、コロナ後の衛生管理の中でのレストラン事情の視察と試食を行いました。
- ・ 2024年5月/カルフォルニアソノマにてオーガニック野菜とワインの視察とそれらと日本食材を使った料理のプレゼンを行いました。
- ・ 2024年8月/宮城県栗原市市民祭りにて、生産量日本一のパプリカをジャムにして、地元の食材を使用したアイスクリームにトッピングし、提供しました。

レストラン・モリエール オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



中道博 なかみち ひろし

レストラン・モリエール
北海道札幌市中央区宮ヶ丘2-1-1
TEL:011-631-3155



コレージュキュリネールガラディナー

- ・ 2024年3月/シェフズキッチンin東京vol.55で、第8回受賞者の松尾慎太郎さん(大阪府 弧柳)とモリエールとのコラボレーション。食材、食文化を繋いだ北前船の現代版をイメージさせる料理をお客さまに楽しんでいただき、料理マスターズ制度の認知向上に寄与しました。
- ・ 2024年7月/日本の食文化の発展と魅力を発信を目的にアラン・デュカス氏を最高顧問として2022年に設立されたコレージュ キュリネール日本支部のガラディナーに参加。フードチェーンに関わる人達が食品を通し、共に技術やその魅力を発信する活動を行っています。

antica locanda MIYAMOTO オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



宮本けんしん みやもと けんしん

antica locanda MIYAMOTO
熊本県熊本市中央区新屋敷1-9-15
濫觴ビル1F
TEL:096-342-4469

- ・ 2023年11月/『料理人のための薪火料理A to Z』(株式会社グラフィック社)に掲載されました。
- ・ 2024年7月/今年で11年目となる東海大学主催社会人向けあか牛講座の講師を務めました。
- ・ 通年/観光庁「特別な体験等によるインバウンド消費の拡大・質向上推進事業」で南阿蘇村が採択され、ツアーの全体の旅行行程や料理のプロデュースを手がけました。

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



青木定治 あおき さだはる

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ
東京都千代田区丸の内3-4-1
新国際ビル1階
TEL:03-5293-2800