

本湖月 代表 料理人

第3回(2012年)受賞者



穴見秀生 あなみ ひでお

本湖月
大阪府大阪市中央区道頓堀1-7-11
TEL:06-6211-0201

神楽坂 石かわ 代表 料理人

第3回(2012年)受賞者



石川秀樹 いしかわ ひでき

神楽坂石かわ
東京都新宿区神楽坂5-37
高村ビル1F
TEL:03-5225-0173

- ・ 23年10月・24年5月/10数年続いているNPO法人FUUDOの田植え、稲刈り体験会。料理人を中心に100名近くで収穫の喜びや大変さなどを体験し、知り得たことをお客さまにも伝え、共有しています。
- ・ 2024年5月/佐渡めぐりをしました。生まれ故郷である新潟の食材を知る機会と、地域の事情を学び伝達することに役立てています。

オーベルジュ オー・ミラドー オーナーシェフ

第3回(2012年)受賞者



勝又登 かつまた のぼる

オーベルジュ オー・ミラドー
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根159-15
TEL:0460-84-7229

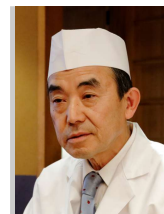


レジェンドシェフの共演

- ・ 2023年12月/クラブパルロン小田原・箱根支部主催の下、児童養護施設、箱根恵明学園、強羅暁の星園の児童150名にクリスマスプレゼントを寄贈しました。
- ・ 2024年4月/名古屋フランス料理研究会主催の「レジェンドシェフの共演」に、スペシャルシェフとしてラ・ロシェル坂井宏行氏と共出演しました。地元食材のアピールと料理マスターズ制度の認知向上のためPRを行いました。
- ・ 2024年4月/神戸北野ホテルにて日本オーベルジュ協会主催「オーベルジュの日」パーティーを行いました。地方におけるオーベルジュの役割の再認識と、新オーベルジュを手掛ける若手に向け、協会やマスターズ制度のPRを行いました。

草喰なかひがし 代表 料理人

第3回(2012年)受賞者



中東久雄 なかひがし ひさお

草喰なかひがし
京都府京都市左京区浄土寺石橋町32-3
TEL:075-752-3500

- ・ 2023年10月/アリスウォーターズ氏が著書『スローフード宣言～食べることは生きること』の日本語版出版1周年を記念して来日。京都市内のホテルで一緒に料理を作り、講演、対談を行いました。
- ・ 2023年11月/持続可能なガストロノミーを積極的に推進しているレストランのシンボル、ミシュラングリーンスターの取材を受け、京都・大原の野原や畑、私の料理哲学を撮影してもらい。6分間のムービーとして放映されています。
- ・ 2024年8月/日頃、暑さにもめげずに食材を作っている生産者に感謝を込めて、その食材で料理を作り、大原野菜の感謝祭として交流会を開催しました。

コンフィズリーエスパスキンゾー オーナーパティシェ 第3回(2012年)受賞者



西原金蔵 にしはら きんぞう

コンフィズリー エスパス キンゾー
京都府京都市中京区菊屋町519-2
TEL:075-212-8022

南青山ESSENCE オーナーシェフ 第3回(2012年)受賞者



藪崎友宏 やぶさき ともひろ

南青山ESSENCE
東京都港区南青山3-8-2
サンブリッジ青山1F
TEL:03-6805-3905

すし処めくみ 代表すし職人 第3回(2012年)受賞者



山口尚亨 やまぐち たかよし

すし処めくみ
石川県野々市市下林4-48
TEL:076-246-7781

Wakiya一笑美茶樓 オーナーシェフ 第3回(2012年)受賞者



脇屋友詞 わきや ゆうじ

Wakiya一笑美茶樓
東京都港区赤坂6-11-10
[TEL:03-5574-8861](tel:03-5574-8861)



故郷の味尽くし特別賞味会

- ・ 2023年11月/シンガポールで開催された「北海道食とワインのタベ」(北海道主催)にて、ASEAN地域の富裕層を対象に、道産ワインとホタテやナマコなど道産食材を使った料理を提供し、北海道の食とワインの魅力を発信しました。
- ・ 2024年4月/北海道中標津を視察、商談。釧路漁港等を見学し、時季の魚介、帆立などの仕入れ先として新規取引が決定しました。
- ・ 2024年8月/函館にて、北海道食材を使用したフルコースを提供する賞味会「脇屋友詞故郷の味尽くし 特別賞味会」を開催しました。約40名の参加があり、北海道食材のPRに努めました。