

TOMOSHIRO INOUE シェフ

第4回(2013年)受賞者



井上知城 いのうえ ともしろ

TOMOSHIRO INOUE(トモシロ イノウエ)
移転準備中

日本料理かんだ 代表 料理人

第4回(2013年)受賞者



神田裕行 かんだ ひろゆき

日本料理かんだ
東京都港区愛宕1-1-1
虎ノ門ヒルズレジデンシャルタワー1階
TEL:03-6459-0176

ヴィラ・アイダ オーナーシェフ

第4回(2013年)受賞者



小林寛司 こばやし かんじ

ヴィラ・アイダ
和歌山県岩出市川尻71-5

レストラン・マッカリーナ シェフ

第4回(2013年)受賞者



菅谷伸一 すがや しんいち

レストラン・マッカリーナ
北海道虻田郡真狩村緑岡172-3
TEL:0136-48-2100

- ・ 2024年3月/真狩村小学校味覚教室の講師を務め、小学生に色々な料理を食べながら味の組み合わせや味の違いを伝える授業を行いました。
- ・ 2024年3月/真狩村中学校生へ、フルコース料理を食べながらテーブルマナー教室を行いました。

柏屋 大阪千里山 代表 料理人

第4回(2013年)受賞者



松尾英明 まつお ひであき

柏屋 大阪千里山
大阪府吹田市千里山西2-5-18
TEL:03-6264-3319



3スターシェフグルメフェスティバル

- ・ 2023年10月/良質の真昆布産地エリアにある南茅部高等学校で、地域の中高生に昆布の価値を知ってもらうための試食会を行いました。和食文化における真昆布の重要性を伝え、誇りを持って昆布に携わって欲しいと伝えました。
- ・ 2024年1月/スイス・サンモリッツグルメフェスティバル30周年記念で、世界ミシュラン3スターシェフ10名によるグルメフェスティバルが開催され、招聘シェフとして参加。日本の食材を使った料理で食材の普及伝搬に寄与しました。
- ・ 2024年5・6月/能登支援活動として、5月に柏屋×一本杉川嶋(石川県)のコラボディナーを、また。6月には「あへの風の会 in 大阪」を開催。能登食材を使い、料理人だけでなく能登の生産者の復興支援につなげる活動を行ないました。

Tetsuya's オーナーシェフ

第4回(2013年)受賞者



和久田哲也 わくだてつや

Tetsuya's
529 Kent St., Sydney NSW 2000
TEL:+61 2-9267-2900