

オステリアエノテカダ・サスィーノ オーナーシェフ 第5回(2014年)受賞者



笹森通彰 ささもり みちあき

オステリア エノテカ ダ・サスィーノ  
青森県弘前市本町56-8  
グレイス本町2階  
TEL:0172-33-8299

Aigues Vives ブーランジェ 第5回(2014年)受賞者



丹野隆善 たんの たかよし

Aigues Vives(エグ・ヴィヴ)  
北海道小樽市忍路1-195  
TEL:0134-64-2800

- ・ 通年/地域の生産者や料理人と交流を深め、積極的に地元の素材を活用しました。また、日々の営業を通してそれらをお客様や若手の職人とも共有すべく努めています。

京都吉兆 代表取締役社長 総料理長 第5回(2014年)受賞者



徳岡邦夫 とくおか くにお

京都吉兆  
京都府京都市右京区嵯峨天龍寺  
芒ノ馬場町58  
TEL:075-881-1101



- ・ 2023年12月/EXPO2025 に向けた海のSDGs会議にて、海の課題を「食・ごみ・技術・イノベーション」の側面から取り上げ、SDGsについて多角的な観点から議論し、問題解決へ向けた啓発をしていくことができました。
- ・ 2023年12月/国連大学にて「日本の陸のサステナビリティと国際貢献可能性」シンポジウムにパネリストとして登壇。世界と日本の食文化及び関連産業の相違点を比較し、国際貢献への寄与を可能とするための具体策を提言しました。
- ・ 2024年8月/観光庁主催のイベントに参加。世界のトップビジネスエグゼクティブを対象に、「日本的寛容の発見」をテーマとしたフォーラム・文化体験を実施。
- ・ 料理提供を行い、世界へ向けた日本料理の発信の一端を担いました。

年Hagiフランス料理店 オーナーシェフ 第5回(2014年)受賞者



萩春朋 はぎ はるとも

HAGI  
福島県いわき市内郷御台境町  
鬼越171-10  
TEL:0246-26-5174

星のや東京 料理長

第5回(2014年)受賞者



浜田統之 はまだ のりゆき

星のや東京  
東京都千代田区大手町1-9-1  
TEL:03-6214-5151

すし処ひさ田 代表 すし職人

第5回(2014年)受賞者



久田和男 ひさた かずお

すし処ひさ田  
岡山県赤磐市桜が丘西9丁目1-4

カ・セント オーナーシェフ

第5回(2014年)受賞者



福本伸也 ふくもと しんや

カ・セント  
兵庫県神戸市中央区中山手通4-16-14  
TEL:078-272-6882

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