

第15回農林水産省料理人顕彰制度 「料理マスタース」受賞者一覧

※五十音順、敬称略

【ゴールド賞受賞者 計3名】



きたざわ まさかず

氏名：北澤 正和

店名：職人館（長野県）

分野：日本料理

【取組内容】

- ・深山に自生する植物を使った調味料の企画をするなど、地産地消や地域資源の普及に貢献。
- ・食材の宝庫である山林の魅力を国内外の料理人に伝えるとともに、間伐材を活用した世界で初めての黒エノキ栽培を企画するなど、山林資源の有効利用と環境保全につながる取組を実施。



ささもり みちあき

氏名：笹森 通彰

店名：オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ（青森県）

分野：イタリア料理

【取組内容】

- ・りんごの絞り粕の再利用（配合飼料）によるサステナブルで高品質なラムを黒石市の新たな特産品として開発するなど地域の活性化に貢献。
- ・2006年からぶどう栽培、2010年からワイン製造を開始し、弘前市がワインの産地としての認知度向上及び産地形成化への取組を実施。



とくおか くにお

氏名：徳岡 邦夫

店名：京都吉兆（京都府）

分野：日本料理

【取組内容】

- ・各地の食材や商品の付加価値向上、講演会やマスコミの取材、大学生との日本酒ワークショップなどを通じ、日本の食文化の普及の取組を実施。
- ・若手料理人を対象としたコンテストの審査委員を務めるなど、次世代の料理人の発掘・育成に貢献。

【シルバー賞受賞者 計4名】



かみかきもと まさる

氏名：上柿元 勝

店名：レストラン・ドーム（鹿児島県）

分野：フランス料理

【取組内容】

・飼育から販売までを家族経営で行っている幸福豚の継続利用や、霧島サーモンのブランド化をするなど地域の活性化に貢献。

・「クラブ・デュ・タスキ・ドール」を設立し、日本全国の食材の発掘や普及活動を通じての地域おこし、食文化の発展と地産地消の推進の取組を実施。



くろもり ようじ

氏名：黒森 洋司

店名：楽・食・健・美 - KUROMORI - （宮城県）

分野：中国料理

【取組内容】

・安定した品質の中国野菜の産地化、豚肉のブランド化への協力など、地域の活性化や生産者の収入増加に貢献。

・生産者へ品質向上のアドバイスや廃棄されていた農産物の価値の再確認など食ロス削減につながる取組を実施。



ささき しょうた

氏名：佐々木 章太

店名：ELEZO ESPRIT（北海道）

分野：その他

【取組内容】

・命から料理までの独自のフードチェーンの構築により、観光誘致や雇用の創出など地域創生に貢献。

・大規模災害が発生した場合に、避難者に対し、食事や客室の提供を可能とする防災連携協定を豊頃町と締結。



ひぐち ひろえ

氏名：樋口 宏江

店名：志摩観光ホテル（三重県）

分野：フランス料理

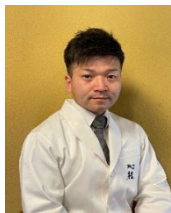
【取組内容】

・「伊勢志摩ガストロノミー」活動の推進など地域の活性化、日本の食文化の発信に貢献。

・調理、サービススタッフが積極的に産地訪問を行い、食材への理解、特徴、扱い方などを学ぶことで、料理を通じて地元食材の魅力を伝える取組を実施。

【ブロンズ賞受賞者 計7名】

かたやま きずく



氏名：片山 城

店名：心根（大阪府）

分野：日本料理

【取組内容】

- ・自ら収穫した野草・山菜や地場野菜等を提供することで、地域活性化に貢献。
- ・地元の生産者、料理人などから成る「高槻ガストロノミー」を立ち上げ、地元食文化の継承・発展に尽力。

さとう はるき



氏名：佐藤 治樹

店名：出羽屋（山形県）

分野：日本料理

【取組内容】

- ・地域の食文化を活かした料理の提供とともに、山や自然を感じてもらうことで、地域活性化に貢献。
- ・土地に根付く食材・食文化を次世代につなぐことを目指し、世界に発信。

まえだ もとい



氏名：前田 元

店名：Restaurant MOTOï（京都府）

分野：フランス料理

【取組内容】

- ・伝統的な野菜のブランド化に貢献するとともに、その魅力を世界に発信。
- ・料理人仲間との勉強会を開催するなど、琵琶湖の湖魚の魅力を伝える取組を実施することで、地域の食文化の継承に尽力。

やまもと しんぺい



氏名：山本 晋平

店名：ABBA RESORTS IZU-坐漁荘（静岡県）

分野：フランス料理

【取組内容】

- ・ティーペアリングコースの提供により、静岡茶の価値向上と生産者の販路拡大など地域活性化に貢献。
- ・有害鳥獣を継続的に利活用するなど、森林保全につながる取組を実施。

ゆげ ともこ



氏名：弓削 朋子

店名：十日町会席ゆげ（新潟県）

分野：日本料理

【取組内容】

- ・自ら収穫した山菜・野草、保存食を提供するなど地域の食文化の継承に尽力。
- ・雪国における食材を探す勉強会を定期的に開催するなど、生産者の生業の創出のための取組を実施。

わたなべ けんいち



氏名：渡邊 健一

店名：Remède nikaho（秋田県）

分野：フランス料理

【取組内容】

- ・規格外野菜や未利用魚を活用した高齢者も楽しめるフランス料理などを開発し、食ロス削減に貢献。
- ・地元生産者を発掘し、情報誌で紹介することで、地域活性化につながる取組を実施。

わたなべ だいすけ



氏名：渡邊 大佑

店名：Le coeuryuzu（愛知県）

分野：フランス料理

【取組内容】

- ・未利用魚、規格外農産物の価値を見出すことで、食ロス、環境負荷低減の取組を実施。
- ・自家製の醸造調味料を提供することで、食文化の継承に尽力。