

第16回料理マスタース受賞者一覧

別添

【ゴールド賞受賞者 計2名】

※五十音順、敬称略
※年齢は応募時点のもの



とくやま ひろあき
氏名：徳山 浩明 (64)
とくやまずし
店名：徳山鮓 (滋賀県)
分野：日本料理



やまぐち ひろし
氏名：山口 浩 (65)
店名：神戸北野ホテル (兵庫県)
分野：フランス料理

【取組内容】

- ・ 毎年開催される全国発酵サミットなどで「近江の食：鮓鮓」および日本の「HAKKO」文化を日本のみならず海外にも積極的に発信している。
- ・ 農業に従事する社員を雇用し、料理に必要な食材を作ってもらい「社内委託生産方式」を用い、新たに2名の新入社員を登用するなど、雇用の創出にも貢献している。

【取組内容】

- ・ 2025年、フランス料理アカデミー主催の料理コンクールにおいて、国際審査委員長に任命され、日本におけるフランス料理技術の国際的な評価向上に貢献している。
- ・ 今まで単価の上がらなかった牛肉の部位（すね肉類等）をビーフカツなど客単価の高い商品に仕上げる技術を開発するなど、一次産業支援の深化に取り組んでいる。

【シルバー賞受賞者 計3名】



さかもと けん
氏名：坂本 健 (49)
チェンチ
店名：cenci (京都府)
分野：イタリア料理



ささき ひろし
氏名：佐々木 浩 (63)
ぎおんささき
店名：祇園さゝ木 (京都府)
分野：日本料理

【取組内容】

- ・ 社会福祉施設に通う障がい者の方々の就労体験として栽培した青唐辛子と柚子を合わせた「柚子唐辛子」を製品化し、自身で開店した地域生産者の製品を取り扱う小売店「マニーナ」にて販売を行うなど、地域に根差した取り組みを行っている。
- ・ 海外イベントにも積極的に参加し、日本の食文化を海外で発信している。

【取組内容】

- ・ 2023年、生産者と消費者とを直接繋ぐことを目的とした「HINO de MARKET」を企画・実施するなど、地域の発展に貢献している。
- ・ 師弟が一品ずつ料理を作って真剣勝負をする「祇園さゝ木一門会 師弟セッション」を定期的開催するなど、後継者の育成に積極的に取り組んでいる。



わたなべ たかよし
氏名：渡邊 貴義 (47)
てるずし
店名：照寿司 (福岡県)
分野：日本料理

【取組内容】

- ・ 海外での日本食文化の普及に注力しており、海外イベント時は、食材を空輸するといった、本物の日本食文化の普及にこだわる。結果、海外ホテルの寿司アンバサダー就任やFC方式による海外店舗の新規出店につながっている。
- ・ 海外で挑戦したい若者などの板前を13名抱えており、後継者育成にも取り組んでいる。

第16回料理マスタース受賞者一覧

別添

【ブロンズ賞受賞者 計5名】

※五十音順、敬称略
※年齢は応募時点のもの



あかせ じゅんじ
氏名：赤瀬 淳治 (49)
あかきち
店名：赤吉 (愛媛県)
分野：日本料理

【取組内容】

- ・ 地元の漁師とタッグを組み、魚の処理方法や料理方法を研究。培った技術を愛媛の他の地域の漁師や鮮魚店に伝授するなど、地域の発展に貢献している。
- ・ 愛媛を代表する酒蔵とコラボレーションし、愛媛の食に合う日本酒を開発した。



あきやま よしひさ
氏名：秋山 能久 (51)
むつかり
店名：六雁 (東京都)
分野：日本料理

【取組内容】

- ・ いばらき食のアンバサダー、東京都の観光大使に就任。茨城や東京の食材をコース料理で提供するとともに、メディアやイベントにて紹介するなど地域の食文化を発信している。
- ・ 総合ディレクターを務めた「世界料理学会」において、生産者と料理人の意見交換の場を設けた。



かけはし てつや
氏名：梯 哲哉 (52)
オットエ セツテ オオイタ
店名：Otto e Sette Oita (大分県)
分野：イタリア料理

【取組内容】

- ・ 大分県産食材を使ったコース料理や温泉熱を使った地獄蒸し等を味わえるレストランを経営している。
- ・ 大分県佐伯市の食や食文化を考える食事会を毎年行い、佐伯市の海の幸と野菜だけを使用した料理を提供するなど、地域に根差した活動をしている。



かとう けんたろう
氏名：加藤 堅太郎 (50)
店名：中国料理はすのみ (岡山県)
分野：中国料理

【取組内容】

- ・ 岡山のブランド農産物を県内外のお客様に向けアピール。医食同源の思想で、地元の食材から滋味を生み出す料理を造っている。
- ・ 「未利用魚」を積極的に利用することで流通価値を高めるなど、食材の可能性を追求している。



ほりうち こうへい
氏名：堀内 浩平 (39)
ノウトリ
店名：nōtori (山梨県)
分野：フランス料理

【取組内容】

- ・ 県内の生産者等から農産物を仕入れ、県内のフルーツを使った商品開発等を行っている。
- ・ 山梨県のワイナリーとのコラボイベントを実施するなど地域の発展に貢献している。
- ・ 地元の国際交流イベントの調理を監修するなど地域の食文化を世界に発信している。