

第17回料理マスタース受賞者一覧

※五十音順、敬称略

※年齢は応募時点のもの

【ゴールド賞受賞者 計1名】



氏名：川島 宙 (54)

店名：アコルドゥ（奈良県）

分野：その他

【取組内容】

- ・「アコルドゥ（記憶）」の理念のもと、歴史や文化、自然、生産者の思いを料理で表現する「ストーリーのある料理」を追求。生産者との交流を深め、生産者の素晴らしさを料理で伝える。
- ・「食で自身の生きる地域を元気にする。その集合体が素晴らしい日本の食の未来を創る」を信念に、奈良県産食材を用いた料理の提供やイベントの開催により、食を通して奈良の魅力を発信。

【シルバー賞受賞者 計3名】



氏名：立花 秀明 (58)

店名：和彩空間 たち花（島根県）

分野：日本料理

【取組内容】

- ・四季折々の旬の食材をはじめ、奥出雲産の食材を使用した「奥出雲づくし懐石」を提供し、料理を通して奥出雲の魅力を発信。
- ・高齢化・過疎化が進む奥出雲町において、役場と連携し地域食材を活用した糖尿病患者向け懐石料理を開発。健康寿命の延伸を図るとともに、農業従事者の意欲向上と担い手維持に貢献。



氏名：山根 大助 (64)

店名：リストランテ
ポンテベッキオ（大阪府）

分野：イタリア料理

【取組内容】

- ・生産者や猟師と連携して食材の発掘やメニュー開発に取り組むとともに、講習会等を通じてその魅力を発信。また、調理技術の提案や調理器具の開発により、調理現場の課題解決に取り組む。
- ・料理学校において授業を行い、次代を担う料理人の育成に尽力するとともに、国内外の卒業生組織との交流を通じて食文化の継承と発展に貢献。



氏名：依田 英敏 (65)

店名：ルセット（兵庫県）

分野：フランス料理

【取組内容】

- ・長年にわたりジビエ料理の普及に取り組み、開店当初からハンターと連携して有害鳥獣を活用した料理を提供するとともに、講習会や専門誌等を通じて調理技術の普及・継承に尽力。
- ・関西のフランス料理・イタリア料理のシェフによる研究会「一日会大阪」の会長として、美食イベントや講習会を開催し、若手料理人の育成と食文化の継承に貢献。

第17回料理マスタース受賞者一覧

【ブロンズ賞受賞者 計3名】

※五十音順、敬称略
※年齢は応募時点のもの



氏名：^{うすい}臼井 ^{こうき}幸紀 (47)

店名：^{すしまつえい}鮪松榮 (茨城県)

分野：寿司

【取組内容】

- ・魚種ごとの最適な処理・提供方法を水産関係者と検証し、漁港から店舗までの品質向上に取り組むことで、地元海産物の付加価値向上に貢献。
- ・日本産食材の海外展開にあたり、米国、カタル、インド及びスイスにおいて、現地では馴染みのない魚の保管方法や調理方法を指導し、日本産食材を継続的に活用できる環境づくりに貢献。



氏名：^{たかお}高尾 ^{ともゆき}僚将 (51)

店名：^{タカオ}TAKAO (北海道)

分野：イタリア料理

【取組内容】

- ・北海道の森の恵みとアイヌの知恵を生かし、自ら森に入り、食材の採取から発酵・蒸留まで一貫して手掛け、独創的な料理を創出。代表料理「山のエキス」では、マッシュルームのエキスを森の植物の蒸留水を加え、香り豊かに仕上げる。
- ・建築用木材の伐採時に生じる未利用の枝葉を活用し、ドングリ天然酵母のパンやトドマツを使ったマシュマロを考案。森林資源の新たな価値を創出。



氏名：^{にしで}西出 ^{まさあき}雅章 (50)

店名：^{ニシデリア}Nishideria (大阪府)

分野：イタリア料理

【取組内容】

- ・飲食店と農家の共同参画による継続的な野菜生産および売買契約を締結。生産計画の段階から参画し、料理の用途に応じて、品種、サイズ感、苦味の強さ、収穫時期、露地・ハウスの使い分け等を生産者と共有したうえで栽培内容を設計。
- ・収穫物は規格外品を含めて全量を事前合意価格で買い取る仕組みを導入し、都市部の小規模農地においても持続的な生産が可能となる体制づくりに貢献。