

ふじのくにマエストロシェフの称号授与について

1 対象者

番号	仕事人氏名	仕事人が所属する店舗	ジャンル	評価ポイント
1	 岡部 悟	中国料理 鳳凰 (浜松市)	中国料理	<ul style="list-style-type: none"> ・薬膳料理に県産食材をふんだんに取り入れ、農産物の新たな利用方法の提案や地域の特色を活かした商品開発をし、浜松地域の食材の魅力の発掘と情報発信に貢献 ・2018年春の黄綬褒章を受賞
2	 猪爪康之	かね吉 一燈庵 (河津町)	日本料理	<ul style="list-style-type: none"> ・一般社団法人静岡県専門調理士連合会瑞松会の会長として、県内の和食調理人の組織強化や後進の育成に尽力 ・ハラールなどの多様な食文化に対応した料理の提供に先進的に取り組む
3	 檜山和正	ホテル伊東 ガーデン (伊東市)	日本料理	<ul style="list-style-type: none"> ・県技能士会連合会の会長として、調理技能士をはじめ、幅広い技能士の育成に取り組む ・ハラールなどの多様な食文化に対応した料理の提供に先進的に取り組む
4	 山口祐之	西欧料理サ ヴァカ (菊川市)	フランス料理	<ul style="list-style-type: none"> ・地元のジビエの利活用のため、料理の開発や情報発信に積極的に協力し、料理人と狩猟者が連携するネットワークを立上げた ・西部地域の食関係者事業者の交流を図る「ふじのくに食ネットワーク」の副会長として地域の活性化に尽力