

## The 仕事人 of the Year 2018 受賞者

番号	仕事人氏名 【受賞回数】	仕事人が所属する 店舗	評価ポイント
1	青木一敏 【4回目】	ホテルクエスト清水 レストランテ& バー「クオモ」 (静岡市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・糖尿病、腎臓病など食事制限の必要な方にも県産食材を活用した美味しい料理を提供するため、レシピを考案し普及している</li> <li>・(一社)日本医食促進協会と連携し、美味しい健康食・予防食を提供できる人材「メディシェフ」の育成に取り組む</li> </ul>
2	井戸伸治	坐漁荘 (伊東市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県の事業に協力し、わさびとお茶を積極的に活用した料理の考案及び宣伝をしている</li> <li>・世界で唯一であるブティックホテル専門の国際賞「ワールドブティックアワード2017」料理部門アジアベストホテル2017受賞</li> </ul>
3	猪爪康之 【5回目】  ふじのくにマエストロシェフ	かね吉 一燈庵 (河津町)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、県内の和食料理人の組織強化や後進の育成に尽力</li> <li>・浙江省との友好提携35周年事業、わさびメニューコンクール等の県事業実施に協力</li> <li>・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</li> </ul>
4	内田祥三 【2回目】	新中国料理ムーラン (浜松市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・浜松地域の料理人と生産者の勉強会において、地元食材を活用した調理法などを共有し連携を深めることで、地元食材の活用促進に努めている</li> </ul>
5	岡部 悟 【5回目】  ふじのくにマエストロシェフ	中国料理 鳳凰 (浜松市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2018年春の黄綬褒章を受賞</li> <li>・薬膳料理の普及や食育活動や料理実演、講習会での講師を通して、浜松地域の食材の魅力の発掘と情報発信に貢献</li> </ul>
6	菊地隆雄	牧水荘土肥館 (伊豆市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般社団法人静岡県専門調理士連合会瑞松会、静岡県調理技能士会の事業に積極的に参加し、事業の実施と若手の育成に尽力</li> <li>・浙江省との友好提携35周年事業の実施に協力</li> </ul>
7	後藤正哉 【4回目】	イタリア料理 ラ・カンティーナ (磐田市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元のイノシシ・シカ肉の活用のため、地域の関係者とのネットワーク作りや調理講習会の実施し、ジビエ料理の普及に努めている</li> <li>・県産食材を活用した商品開発に協力する等、6次産業化に貢献</li> </ul>
8	笹俣江梨子	とびきりワイン& マンマのイタリアン ロザート (三島市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元食材を活用した料理教室を長年実施、また、小学校での食育事業に積極的に協力し、食材の魅力や食の楽しさを伝えている</li> </ul>
9	勝呂文洋 【3回目】	ホテルセンチュリー静岡 日本料理「花凜」 (静岡市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗での料理教室の開催、高校生のレシピコンテスト審査委員、外国人の料理人に和食の魅力を伝える「和の食アカデミー」の講師等により、和食文化の継承に尽力している</li> </ul>

## The 仕事人 of the Year 2018 受賞者

番号	仕事人氏名 【受賞歴】	仕事人が所属 する店舗	評価ポイント
10	田形 治 【4回目】	手打ち蕎麦 たがた (静岡市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域の生産者と協力し、焼畑農法を継承し、蕎麦をはじめとする在来作物の栽培や加工品の製造、販売を進めている</li> <li>静岡県産の蕎麦をシンガポールをはじめ国内外に情報発信している</li> </ul>
11	津村 豪 【2回目】	ホテルセンチュリー静岡 中国料理 「翡翠宮」(静岡市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本中国料理協会東海中部支部の会長として、若手料理人の育成や食育活動に尽力</li> <li>5月には日本中国料理協会東海支部の会長に就任</li> <li>浙江省との友好提携35周年事業の実施に協力</li> </ul>
12	中道 敦 【3回目】	フランス料理メゾンナカミチ (浜松市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域の季節食材を使用したレシピを考案し、常時店舗のコースに「ふじのくに食の都」を活用したメニュー提供をするなど、「食の都」を常に情報発信している</li> <li>地域の食材を活かした商品開発を積極的に行う</li> </ul>
13	長野貴行	Patisserie gouter(パティスリー グーテ) (焼津市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域の生産者、事業者、高校等の事業に協力し、商品開発、製造を行い、地域の食材の魅力発信と地域活性化に尽力している</li> </ul>
14	檜山和正 【5回目】	ホテル伊東 ガーデン (伊東市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>県技能士会連合会の会長として、幅広い技能士の育成に取組み、また、技能五輪全国大会や県内のマイスター制度の審査委員を務めている</li> <li>浙江省との友好提携35周年事業、わさびメニューコンクール等の実施に協力</li> <li>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組む</li> </ul>
		ふじのくにマエストロシェフ	
15	深田浩介 【2回目】	和食処 なかや (磐田市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産者等と協力し、地元食材を活かした料理の普及を進めている</li> <li>地域センターや学校での料理教室や出前授業の講師や高校生による和食給食コンテスト審査員を担い、和食文化の継承に尽力している</li> </ul>
16	古橋義徳 【4回目】	ふれあいレストラン 食楽工房 (浜松市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>県産食材を活用した「介護食」を考案し、料理教室の実施や小学校での出前講座により、誰もが共に「食」を楽しむユニバーサルデザインの取組を進めている</li> </ul>
17	山口祐之 【5回目】	西欧料理サヴァカ (菊川市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>料理人と狩猟者の連携を図る組織「リエゾン・キュイジーヌ・エ・シャスール」や西部地域の食関係者のネットワークを強化する「ふじのくに食のネットワーク」の副会長として地域の活性化に尽力</li> </ul>
		ふじのくにマエストロシェフ	
18	山崎伴子 【3回目】	鮭処 やましち (静岡市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ハラールなどの多様な食文化に対応した料理の提供を県内で先進的に行い、店舗での料理の提供に加え、イベントでのハラール食PRなど、食を含めた文化の交流にも尽力している。</li> </ul>