

【別紙2】The 仕事人 of the year 2023 (12名 うちマエストロシェフ3名)

No.	氏名 【受賞回数】	店舗名 (市町)	ジャンル	特記事項
1	一木敏哉 【5回目】	懐石いっ木 (浜松市)	日本料理	ふじのくにマエストロシェフ ・小学生や特別支援学校の生徒を対象に食育活動 ・調理師学校の非常勤講師を担当
2	内山栄二 【2回目】	海幸楽膳釜つる (熱海市)	日本料理	・熱海ガス レモナキッチンでの講座を通じて市民と交流 ・Medichef(メディシェフ)として、料理と医療・健康レシピを研究発表
3	白鳥智香子 【3回目】	ステーキ&欧風料理 ルモンド ふじがや (静岡市)	西洋料理	・茶農家と連携した親子体験食味学習会を開催 ・「料理人の仕事」をテーマに高校生に講義
4	瀧本浩明 【2回目】	大井川鐵道 川根温泉ホテル (島田市)	洋食	・地元食材を活用したお弁当を提供 ・お茶の淹れ方の指導やお茶の葉でロウリュするサービスを提供し、お茶の魅力をPR
5	田中季次 【5回目】	ハートフル ^g ینگ ^g おんふらんす (三島市)	西洋料理	ふじのくにマエストロシェフ ・メディシェフプロに認定され、健康食を提供 ・高校生を対象に健康食の講義と実習を担当
6	千葉由美 【3回目】	穴子の魚竹寿し (静岡市)	江戸前寿司	・小中学生、社会人を対象に寿司に関する講義や実習を担当 ・国内外の寿司職人に寿司に関する技術を指導
7	仲村健太郎 【2回目】	魚料理専門魚魚一 (浜松市)	日本料理	・地域の子供を対象とした料理教室を開催 ・浜松調理菓子専門学校にて講義
8	野中正子 【2回目】	万葉亭 (浜松市)	日本料理	・一般消費者を対象に、染めとコラボし、染食遊をテーマにした料理教室を開催 ・一般消費者や会員を対象に万葉食講座を開催
9	深田浩介 【5回目】	和食処なかや (磐田市)	日本料理	ふじのくにマエストロシェフ ・地域のイベントで地元特産品を活用した商品開発を担当開発を実施 ・小学生、社会人を対象とした食育活動
10	保科祐司 【2回目】	ホテル ^g ランビル ^g 静岡 日本料理「花凜」 (静岡市)	日本料理	・調理師学校生のインターンシップを受入れ ・中高生を対象としたレシピコンテストの審査員を担当
11	前川智裕 【2回目】	ジ・オリエンタルテラス (浜松市)	日本料理 フランス料理	・調理専門学校、公立小中学校の職場研修及び職場体験の受入れ、職業講話等の活動 ・静岡県特産食材を用いたオリジナルレシピを考案し、メディアにて紹介 (NHK、民放)

12	町田通 【1回目】	Cafe&Restaurant LENRI (浜松市)	西洋料理	<ul style="list-style-type: none"> ・浜松市農業水産課、浜松パワーフード学会と共に浜名湖資源の回復、新メニュー開発等の取組を実施 ・小学生を対象にSDGsの取組手法を講義
----	--------------	-----------------------------------	------	--

(50音順)