

【別紙2】The 仕事人 of the year 2024 (14名 うちマエストロシェフ1名)

No.	氏名 【受賞回数】	店舗名 (市町)	ジャンル	活動内容
1	稲垣めぐみ 【1回目】	grandvert 伊豆 (伊東市)	洋菓子 西洋料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>食にまつわる文化や作法、安全な食を伝えるワークショップを開催</li> <li>県外者に対して地元生産者との交流の機会や伊豆の文化や食を体験する場を提供</li> </ul>
2	内田祥三 【4回目】	新中国料理ムーラン (浜松市)	中華料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>浜松を中心とする料理人や生産者の集まりである三ツ星会の会長</li> <li>三ツ星会による生産施設見学、意見交換会を頻繁に実施</li> </ul>
3	内山栄二 【3回目】	海幸楽膳釜つる (熱海市)	日本料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>熱海ガスレモナキッチン、熱海市生涯学習課の料理講座の実施を通じて市民と交流</li> <li>食の多様化に対応したメニューの積極的な取り入れ</li> </ul>
4	内海亮 【1回目】	清游 (静岡市)	日本料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>「第2回美味らららダイニング」にて「ふじのくにの新和食」をテーマに料理を提供</li> <li>朝鮮通信使のおもてなし料理を一部現代風に再現した料理を提供</li> </ul>
5	岸本隆志 【1回目】	エレコム株式会社 熱海倶楽部 (熱海市)	日本料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元熱海で養殖されている「熱海だいたいサクラマス」を活用し日本料理の技能コンクールで受賞</li> <li>伊東市や熱海市で四條眞流 庖丁式を実施</li> </ul>
6	甲賀進一 【1回目】	有限会社沖之寿司 (磐田市)	寿司	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元食材を江戸前技術や伝統技術でアレンジし、寿司料理を甲賀流地産地消料理として披露</li> <li>伝統技術すし技術講習会の講師として、勉強会を実施</li> </ul>
7	志村美和 【1回目】	梅ヶ島コンヤ温泉 大野木荘 (静岡市)	日本料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>大学のお茶を利用したガストロノミーツアーの取組に協力し、創作でお茶料理コースを提供</li> <li>「徳川家康のてんぷらコンテスト」で「令和版」グランプリを受賞</li> </ul>
8	白鳥智香子 【4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 洋菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>製茶問屋等と連携した親子体験食味学習会を開催</li> <li>茶や梅などの本県特産品の魅力を SNS 等で発信</li> </ul>

9	堤浩二 【2回目】	杜のふう (浜松市)	西洋料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産者と連携し、廃棄する食材を活用した商品を開発</li> <li>高校生による給食コンテスト受賞者にアレンジ方法や調理方法をアドバイス</li> </ul>
10	仲村健太郎 【3回目】	魚料理専門魚魚一 (浜松市)	日本料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域の生産農家や水産事業者と共に料理を開発</li> <li>地域の子供たちを対象に、鰻と地域野菜のアレンジ料理の教室を開催</li> </ul>
11	中山一仁 【1回目】	株式会社天神屋 宇津ノ谷峠下り店 (静岡市)	フランス料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>放置竹林を活用した商品「静岡めんま」を使用した商品開発及び販売</li> <li>地元企業や教育機関との協働による商品の開発・販売</li> </ul>
12	保科祐司 【3回目】	ホテルグランヒルズ静岡 日本料理「花凜」 (静岡市)	日本料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理師学校生のインターンシップの受入れ</li> <li>中高生を対象としたレシピコンテストの審査員を担当</li> </ul>
13	湯山真由美 【1回目】	Tokibaco (御殿場市)	西洋料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>市民に対して定期的に料理教室・食育活動を実施</li> <li>ラジオ番組やSNS等による県産品の情報発信</li> </ul>
14	渡部正紀 【5回目】	片瀬館ひいな (東伊豆町)	日本料理	<p><b>ふじのくにマエストロシェフ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>古式豊かなまな板開き庖丁始め式を市民に披露</li> <li>小学校への出前講座に参加する等、食育活動や食に関する社会活動を実践</li> </ul>

(50音順)