

## The 仕事人 of the year 2011

	氏名	店舗名	所在地	平成22年11月から平成23年9月までの主な活動
1	足立久幸	レストランハーモニー	磐田市	「初夏」ウィークで「お茶づくし」、「秋」ウィークで「イチジクづくし」コース料理を考案した。
2	有馬 亨	フランス料理 Pissenlit	静岡市	「秋」のウィークでデザートまで「茄子づくし」のコース料理を考案。毎月19日～23日の「地産地消の日」に、県産食材で組んだコース料理を提供している。
3	一木敏哉	懐石いっ木	浜松市	第1回静岡県日本料理コンテスト(主催:静岡県料理業生活衛生同業組合)で県知事賞を受賞。浜松在住の外国人を対象に食育も実施した。
4	黒羽 徹	レストランテ プリマヴェーラ	駿東郡 長泉町	震災復興支援として、三島のジャガイモを使った肉じゃがパンやカレーパンを作り、4月末まで週2回づつ被災地へ送った。
5	五味正博	くいしんぼ五味	御殿場市	野生鳥獣の有効活用等、環境問題に熱心。「緑のカーテン」で栽培したゴーヤや四角めめを調理し提供する等、身近なもので人々の関心を喚起した。
6	坂田幹靖	GINZA Kansei	東京都	「食の都 仕事人ウィーク」にも毎回参加するなど、首都圏における静岡県産食材の魅力の発信拠点として活躍。第2回農林水産省「料理マスタース」受賞。
7	白鳥嘉宏	ステーキ・欧風料理と健康野菜・ワインの店 ルモンドふじがや	静岡市	県内茶農家から購入した静岡茶を使ったコース料理や茶香炉で茶処を演出。「秋」のウィークでは「美と健康」という独自のテーマを設定し女性客に訴えた。
8	勝呂文洋	ホテルセンチュリー 静岡 日本料理	静岡市	静岡県を大きく5分割し、静岡の恵みを活かした「駿河富士弁当」を考案した。
9	中沢隆彌	陸茶坊	田方郡 函南町	料理教室の教員が受講する研修で、静岡清助どんこのコース料理を実演、指導した。
10	長門慶次	浜名湖ロイヤルホテル 「バンボシュール」	浜松市	震災復興支援のため、仙台の友人シェフを招き「友情ディナー」開催。「全国植樹祭2011(和歌山県)」では、料理・サービスの総合プロデューサーとして、ドーマン蟹等をPRした。
11	中道 敦	オークラアクティホテル 浜松・レストランフィガロ・パ ガニーニ・宴会場・さざんか	浜松市	静岡県地産地消西洋料理コンクールの実施や保育園、福祉施設等での食育活動に熱心に取り組んでいる。
12	西谷文紀	NORI	藤枝市	2ヶ月ごとに東京で開催する料理教室で県産食材をPR。自ら生産者を訪問し食材について意見を交換。地元在住作家のランチオンマットなどで食空間を演出している。
13	山田寛司	株式会社ヤマハリゾート つま恋「ベルフィユ」	掛川市	「食の都 仕事人ウィーク」で、テーマに沿ったユニークな料理名と料金を設定。富士山を形で表現する等、創意工夫に富んだコース料理を提供した。