

「The 仕事人 of the year 2014」 受賞者

番号	仕事人氏名	仕事人が所属する店舗	市町	店舗	紹介文
1	足立久幸	レストランハーモニー	磐田市	フランス料理	地域食材についての料理人の勉強会を企画し、料理人のネットワークを広げるとともに、自ら働きかけて料理講習会等を実施する社会貢献活動に尽力しています。
2	石川光博	Restaurant Mitsu	富士宮市	フランス料理	子供たちと直接接する機会の多い栄養士等の指導育成や近隣の仕事人と連携して活動グループを立ち上げるなど人材育成に力を入れています。
3	猪爪康之	かね吉一燈庵	賀茂郡河津町	日本料理	料理教室等での実演に積極的に取り組んでいるほか、定期的に茶事を開催し、茶料理を提供するなど、「食の都」の情報発信や食文化の発展に貢献しています。
4	岡部 悟	中国料理 鳳凰	浜松市	中国料理	薬膳に県産食材をふんだんに取り入れ、薬食同源の知恵を生かしています。また、薬膳セミナー講師としても精力的に活動しています。
5	小野隆之	ねの湯 対山荘	伊豆市	日本料理	静岡ならではの創作料理メニューについて発想及び盛り付けのセンスが光ると評価されました。専門調理食育推進員として食育にも取り組んでいます。
6	西谷文紀	NORI	藤枝市	イタリア料理	地元の食材を活用した新商品を開発するなど、関係機関と連携して食材の魅力を発信しています。生産者とともに、チームNORIとして食育活動にも尽力しています。
7	檜山 和正	ホテル伊東 ガーデン	伊東市	日本料理	厚生労働大臣認定の卓越技術者「現代の名工」として、小中学生から食育推進指導者まで県産食材の魅力発信、野菜の切り方や盛り付けを伝授しています。
8	山口祐之	西欧料理サヴァカ	菊川市	フランス料理	ジビエ料理の開発やPRに積極的に取り組むとともに、在来作物を使った料理の講義や食育活動など活躍の場を広げています。

※50音順