

The 仕事人 of the year 2015 受賞者一覧

The 仕事人 of the year を5回受賞した仕事人に新たな称号「ふじのくにマエストロシェフ」を授与。今年度は2名のふじのくに食の都づくり仕事人に新たな称号を授与。

【ふじのくにマエストロシェフ】

氏名	店舗名	地域	所在地	ジャンル	取組内容等
1 西谷 文紀	NORI	志榛	藤枝市	イタリア料理	地域(特に藤枝)に特化して県産食材を活用した食の発信や生産者等との連携に尽力。
2 足立 久幸	レストラン ハーモニー	中遠	磐田市	フランス料理	ジャンルを超えた料理人の交流を図り、地域食材の学習や料理人の技術向上を目指す取組を主導。

氏名	店舗名	地域	所在地	ジャンル	取組内容等
3 猪爪 康之	かね吉 一燈庵	賀茂	賀茂郡 河津町	日本料理	庖丁式や茶懐石をはじめ食文化の伝承・創造に尽力するとともに、新たに伊豆地域の和食料理人をとりまとめ、瑞松会を立ち上げ、初代会長として後進の指導にも当たっている。
4 檜山 和正	ホテル伊東 ガーデン	東部	伊東市	日本料理	食育・技術伝授に尽力したとして全国表彰(日本調理師会長、名誉会長の連名表彰)
5 石川 光博	Restaurant Mitsu	富士	富士宮 市	フランス料理	食育等に尽力するとともに、商品化のレシピや技術指導を行うなど6次産業化の推進にも寄与。
6 青木 一敏	ホテルクエスト 清水 レストラン & バー 「クオモ」	中部	静岡市	イタリア料理	健康の視点からのメニュー開発や、外国人の食ニーズへの対応において、県産食材を積極的に活用し、食文化の発信に貢献。栄養士へのレシピ提案等取組は多岐にわたっている。
7 田形 治	手打ち蕎麦 たがた	中部	静岡市	日本蕎麦	新商品「ちゆるりん麺」を大学生とともに開発するとともに、在来作物の掘り起こし等にも尽力。
8 古橋 義徳	ふれあいレ ストラン 食楽工房	西部	浜松市	西洋料理	誰もが同じ空間で楽しい時間を過ごせるように、県産食材を活用した介護食への取組も熱心。地域住民のほか、生産者や病院調理師向けに料理教室の講師も務める。