

第5回 農林水産省 料理人顕彰制度 「料理マスターズ」 星野リゾート ホテルブレストンコート ユカワタン 浜田統之 受賞



▲授与式にて

左から 笹森通彰氏・丹野隆善氏・徳岡邦夫氏・萩春明氏・浜田統之
久田和男氏・福本伸也氏



農林水産省食料産業局長・櫻庭
英悦様からメダルを授与された
浜田統之

食と産地を結ぶ活動を表彰する「料理マスターズ」

料理人顕彰制度「料理マスターズ」は、生産者を支援する農林水産省が表彰する制度で、日本の食と農をつなげ地方が活性化することを目標としています。料理マスターズは、日本の食や食文化の魅力にこだわりを持ち、生産者と協同してその発信に取り組まれている料理人に与えられます。浜田は「信州の食材に拘った料理を提供している」、「生産者と共にマーケットを意識した品質向上に取り組んでいる」、またボキューズドール世界第3位を機に、軽井沢を訪れる世界のトップシェフ達へ産地を案内し地元食材についての情報共有を行うなど、世界に向けて長野県産の食材をアピールしている点が評価されました。

今回は第5回目となり、過日11月1日東京・丸の内ビルにて他6名の皆様と一緒に、証とメダルを授与いたしました。

【料理マスターズ 主な審査員】

青山学院大学 榊原 英資 審査員長／レストランジャーナリスト 犬養裕美子氏、／東京農業大学 小泉武夫氏、辻調理師専門学校 辻 芳樹氏／ 放送作家 小山薫堂氏 など計12名

軽井沢ホテルブレストンコート 「ブレストンコート ユカワタン」

フランス料理の技法に日本独自の表現や素材を生かした、フランス料理を超える日本ならではのフランス料理を目指す。‘水のジビエ’をコンセプトに、清らかな水が流れる信州で生まれた食材を、味わい深い獨創性ある料理に仕立てています。 TEL:0267-46-6200 営業時間:17:30～

軽井沢ホテルブレストンコート 総料理長 浜田統之

1975年鳥取生まれ。2007年ホテルブレストンコート総料理長に就任。2013年ボキューズ・ドール国際料理コンクールで日本史上初世界第3位。魚料理では世界最高得点を獲得。同年国際料理写真フェスティバル優勝。2014年11月 フランス・グレナ社より日本の地方レストランのシェフでは初めて料理本をフランスで先行販売。