

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

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。

信州の食材にこだわり、生産者と共に作り上げた日々の活動が評価
今回、浜田の受賞に対しては、「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、世界のトップシェフが数多く軽井沢へ訪れる中、シェフ達に対して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。

【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

第5回 農林水産省 料理人顕彰制度「料理マスターズ」授与式

日時:2014年11月1日(土) 12:30～

場所:東京丸の内 丸ビル1F特設会場

当日は、西川公也 農林水産大臣 よりメダルが授与されます。



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。‘水のジビュ’をコンセプトに、清らかな水が流れる信州で育まれた食材を、味わい深い獨創性ある料理に仕立てています。

TEL:0267-46-6200 ディナーコース 18000円 (税・サービス料別) 席数:24席9テーブル 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年ウイナーズ・アカデミーの一員として、ボキューズ・ドール国際料理コンクール、ヨーロッパ大会、アジア大会で日本人で初めて審査員を務める。同年11月19日 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。

■このリリースに関するお問合せ 星野リゾート グループ広報

TEL : 03-5159-6323 FAX : 03-6368-6853 E-mail : pr-info@hoshinoresort.com