

【別添資料】

<p>羽田発『らん亭』</p>   	<p>らん亭は東京目黒にある天恩山五百羅漢寺境内にあり、各宗派にとらわれない新しい精進料理を創りたいとの思いで、現在の精進料理を創り出している。旬の野菜を含めた料理は、“らんさんの寺料理”として身近に楽しむことができるうえ、現在では野菜のみならず様々な素材を使った会席料理も楽しむことができる。</p> <p>料理長: 藤木 忠福(ただよし)氏 1954年 長野県生まれ。 割烹「大国」、料亭「滝川」などで修行を積み、千葉の料亭「竝木」で料理長になる。 1996年(平成8年)より、らん亭取締役料理長に就任、現在に至る。</p>
<p>伊丹/関西発 『レストランアラスカ フェスティバルタワー』</p>   	<p>1928年(昭和3年)大阪で産声を上げ、京阪神地域の西洋料理の草分けとして確固たる地位を築いてきたアラスカ。レストランアラスカ フェスティバルタワーでは伝統を大切に、守るべきものは守りながら、現代的なエッセンスも加えたここだけの味わいを創造。新たな価値に挑戦した料理を楽しむことができる。</p> <p>グランシェフ: 永山 康史氏 東京都内の有名ホテルやレストランを経た後、1996年より修行のため渡仏。リヨンの1つ星レストランにて4年間を過ごした後、長年ミシュラン3つ星を輝かせる名店「トロワグロ」に入店。2003年に帰国後は国内最大手のウエディング会場や著名リゾートホテルにて統括シェフ、総料理長を歴任し、2012年「レストランアラスカ フェスティバルタワー」のグランシェフに就任。</p>
<p>札幌(千歳)発『料亭 富茂登』</p>   	<p>1961年(昭和36年)函館宝来町電停前におでんの店として創業。その後1980年(昭和55年)に旧料亭小鶴の建物を譲り受け、現在の「富茂登」に。「お客様への感謝の気持ち」を忘れず、おもてなしの心と調理技術を磨き上げ、ミシュランガイド2012特別版にて道南で唯一2つ星に輝く函館の名店。</p> <p>店主: 尾形 有司氏 1951年生まれ 北海道出身。 28歳で実家である「富茂登」に調理見習いとして入店し技を磨く。先代より店を受け継いで以降、店主として腕をふるい「富茂登」ののれんを守りつつ、北海道の食材を生かした料理を通じて地元函館と道南の発展、観光振興に力をつくす。</p>
<p>福岡発『日本のお料理 稲垣』</p>   	<p>1973年(昭和48年)博多・中州におまかせ料理の店として創業。 1987年(昭和62年)に博多・祇園からほど近い上川端町へ移転、現在に至る。 大通りに面しているが一步入ると通りの喧噪を忘れる落ち着いた空間が広がる。 「当たり前のことを当たり前」に「お客様との大切なひと時を彩る。」 ミシュランガイド福岡・佐賀版2014に掲載された博多の名店。</p> <p>店主: 稲垣 正廣氏 1949年生まれ 鹿児島県出身。 20歳の時に料理の世界へ飛び込み、日本料理店で4年間修業の後、独立開業。食材の旬を大切にして自ら仕入れに向かう。素材に寄り添い、その魅力を余すことなく活かす料理には定評があり、店内の花に至るまで自ら選び設える細やかな心遣いが店主の人柄を感じさせる。</p>
<p>中部国際発『日本料理 か茂免』</p>   	<p>か茂免は1928年(昭和3年)河豚・鳥の水炊き専門店として出発し、1948年(昭和23年)現在の名古屋白壁エリアに移転、尾張徳川藩中級武士の邸跡にて営業を再開しました。1,000坪を有す壮大な敷地で武家屋敷の面影を残す日本家屋に、わずか9室のお座敷で贅沢に日本料理を味わうことができる緑豊かな料亭です。</p> <p>料理長: 栗原(くわばら) 隆氏 1971年 岐阜県大垣市生まれ。 か茂免、現総料理長のもとで修行を重ね、2013年料理長に就任。繊細な日本料理の伝統の技、味を受け継ぎ腕を振るう。</p>
<p>SABO『ル・ポミエ』</p>   	<p>パティスリー「ル・ポミエ」は、三つ星レストランなどでシェフパティシエを務めたフランス人シェフのフレデリック・マドレーヌ氏が2005年世田谷・北沢にオープンしたお店。店内にはフレデリック・マドレーヌ氏の故郷、ノルマンディーをイメージした、本場のフランス菓子が並べられている。</p> <p>パティシエ: フレデリック・マドレーヌ氏 フランス国家功労賞シュバリエ・教育功労賞シュバリエを受賞し、更なる進歩を続けるフレデリック・マドレーヌ氏。今回、生粋のフランス人パティシエが本場の味をイメージし、監修したこだわりのお菓子が楽しめる。</p>