

<p>羽田/名古屋(中部)発『銀座 うち山』</p>   	<p>2002年(平成14年)にオープンした「銀座 うち山」は懐石料理を基本とし、店主独自の工夫を加えた料理は奥深い味わいが特徴的で食通を唸らせている。どこまでも手を抜くことのない匠の技と厳しい目利きによる素材が織りなす日本料理をゆったりと堪能できる名店。2008年より10年連続、ミシュランで星を獲得し続けている。</p> <p>店主:内山 英仁氏 1969年(昭和44年)生まれ。神奈川県出身。 料理の基礎を学んだ後、様々な和食店で研鑽を積み腕を磨く。 「お客様との一期一会を大切に、感謝の気持ちでお迎えし、思い思いの楽しいひとときを過ごしていただけるよう心掛けています。」と語り、シンプルに、且つ謙虚で細やかな気配りを心掛ける。</p>
<p>伊丹/関西発『祇園 にしかわ』</p>   	<p>祇園さんと呼ばれる八坂神社へと続く下河原通を抜け、路地の奥に佇む「祇園にしかわ」。素材の良さを生かし遊び心を加えた味付けや盛り付けはお客様の五感に訴え、食べる楽しさを存分に味わうことができる。2012年～2016年、ミシュラン2つ星を獲得。</p> <p>店主:西川 正芳氏 1975年(昭和50年)生まれ。京都府出身。 京都の名店で経験を重ね、2009年「祇園にしかわ」を開店。 「間口は広く出口は高く」をモットーに、親しみやすい笑顔と気さくな語り口で客人をもてなす。</p>
<p>札幌(千歳)発『壽山』</p>   	<p>札幌の繁華街すすきのから少し距離を置いた閑静なエリアにある「壽山」は京料理を基本とし、厳選した旬の素材を用いた季節の料理、北海道の食材を用いた料理なども楽しめる名店。2012年には「ミシュランガイド北海道特別版」で1つ星を獲得。</p> <p>店主:高橋 秀人氏 1970年(昭和45年)生まれ。北海道釧路市出身。 東京、京都の料亭で経験を重ね日本料理の奥深さを知る。故郷、北海道で日本料理をもっと広めたいという想いから、2010年(平成22年)「壽山」を開店。</p>
<p>福岡発『しらに田』</p>   	<p>日本全国から食通が集まる博多の奥座敷・西中洲でミシュラン1つ星を獲得した日本料理店「しらに田」。九州産の新鮮な食材を中心に気鋭の若手料理人らが技で魅せ、窯元に赴き選び抜いた器、凜とした上質な空間としつらえでお客様の心からの満足を追求。中洲の街を見晴らす那珂川沿い、ビル4階の立地で抜群の景観も楽しめる。</p> <p>統括料理長:高山 敦氏 1973年(昭和48年)生まれ。大阪府大阪市出身。 京都・大阪の日本料理店や料亭で経験を重ねた後、食材・風土に魅せられ九州の地へ。平成27年より「しらに田」統括料理長に就任。旬の食材が持つ、その季節ならではの滋味・旨みを巧みに活かし、お客様の召し上がる一瞬一瞬の喜びを大切に真っ当で本物志向の料理づくりを心掛ける。</p>
<p>SABO『アトリエうかい』</p>   <p>Atelier U K A I</p>	<p>あふれる閑静な住宅街に佇む、うかいグループの洋菓子店。同グループの鉄板料理店「うかい亭」で提供している食後のプティフル(小菓子)が評判となり「うかいは余韻をご家庭で」をコンセプトに2013年オープン。“旬の素材を最もおいしく提供する”というこだわりのもと、厳選食材を使用して丁寧につくりあげられたお菓子は、レストランより引き継がれた職人の技と感性が息づいています。</p> <p>シェフパティシエ:鈴木 滋夫氏 1974年生まれ。フランスでの研修後、都内製菓店や「エコール辻東京」の教員を経て、2003年(株)うかい入社。2006年に洋食事業部 製菓長に就任。「うかい亭」のデザートを担当し、2013年に洋菓子店「アトリエうかい」をオープン。現在、シェフパティシエを務めるかたわら、製菓長として製菓全般を統括。季節を楽しめるお菓子作りを日々追求している。</p>