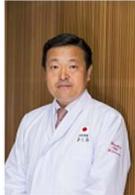


【別添資料】

<p>『日本料理 よし邑』</p>   	<p>東京板橋区蓮根にある「よし邑」は、一千坪の敷地面積を誇り、広い庭園と、伝統とモダンが融合した空間。日本各地から厳選して取り寄せた旬の食材を使用し、素材の味を活かしたシンプルでありながらも味わい深いメニューを取り揃える。「器は料理の着物」として器にもこだわる。選び抜かれた木のテーブルや檜の一枚カウンターからは、「木へのこだわり」が感じられる。「よし邑」ならではの贅沢な空間が味わえる。</p>
<p>『日本料理 千里山 柏屋』</p>   	<p>大阪の閑静な住宅地、千里山にある「柏屋」。 「料亭ですが決して敷居が高いのではなく、食を通じて体と心が豊かになれる、さらにはお客様がお寛ぎいただける場所でありたい」と店主は語る。 日本料理の伝統を重んじながら時代の流れを取り入れた料理と数寄屋造りの静かな空間は、お客様に応じた店主の心尽くしのものでなしが感じられる。 世界中から厳選されたホテルとレストランが集まる会員組織「ルレ・エ・シャトー」に加盟。ミシュラン三ツ星取得。</p> <p>店主：松尾 英明 氏 1962年 大阪府生まれ。 1986年 大学卒業後、滋賀県東近江市八日市「招福楼」に入社。3年間務める。 1989年 実家「柏屋」に戻る。 1992年 料理長に就任。 1993年 数寄屋建築の名匠に依頼し、座敷、茶室を有した店舗に建て替え。料亭の看板を掲げる。 2013年 農林水産省料理人顕彰制度「第4回料理マスターーズ」ブロンズ賞を受賞。</p>
<p>『日本料理 潤花』</p>   	<p>日本料理とお花 道端に咲いてるお花をみると心が和み、ふと笑顔になれる… 花器に活けられた豪華な花よりも道端に凜と咲き誇る一輪の花。</p> <p>潤花の日本料理を見て食べて頂くとそんな気持ちに素敵なお顔になれる様な料理を目指す。 潤花のシンボルマークはすみれ。すみれの花言葉は「小さな幸せ」と「誠実さ」。 お客様にとっては小さな幸せを感じて頂ける様に、私達は誠実にお客様と向き合いたいと思う。</p> <p>店主：中田 潤 氏 昭和51年、大阪府堺市生まれ。 高校卒業後、大阪の調理師専門学校を経て大阪、京都、奈良で日本料理の修行をする。 28歳の時に、札幌の定山渓温泉「ぬくもりの宿ふる川」に副料理長として呼ばれ、2年後30歳で料理長に抜擢。 ふる川の料理長として8年務め、平成25年12月に札幌の円山にて日本料理「潤花」をオープンする。</p>
<p>『日本料理 洗心』</p>   	<p>福岡市・地下鉄薬院大通り駅から徒歩約4分の場所にある「洗心」は、銀杏の一枚板から作られたカウンターを囲む落ち着いた空間。 提供される料理は、四季折々の旬の食材を活かし、出汁にもこだわり手間をかけた品々。 伝統の知恵と洗練された技で、日本料理の「粋」を表現し、お客様をもてなす。</p> <p>店主：馬場 大輔 氏 1983年、長崎県生まれ。 調理専門学校で料理の基礎を学ぶ。その後、日本料理の老舗「なだ万」、神奈川県藤沢市「日本料理 幸庵」、福岡県博多区の老舗料亭などでも経験を重ね、その技術に磨きをかける。 2014年3月、店主として「日本料理 洗心」をオープン。</p>
<p>『Toshi Yoroizuka』</p>   	<p>コンセプトは「a la minute(常にできたてを提供)」 店内では、出来立てのデザートを楽しめ、テイクアウトも充実しています。少しでも美味しいスウィーツを召し上がっていただきたいので、注文を聞いてから作る「a la minute」を貢きとおしています。その味に出会うまでは、数時間待つほどの人気店です。</p> <p>店主：鎧塚 俊彦 氏 23歳でパティシエの世界に入り、スイス、オーストリア、フランス、ベルギーの4カ国で8年間修業を積む。ベルギーでは、日本人として初めて三ツ星レストランでシェフパティシエとして活躍。帰国後、2004年に恵比寿にて自身の店「Toshi Yoroizuka」をオープンし、2007年ミッドタウンに「Toshi Yoroizuka MID TOWN」をオープン。</p>