

【別紙2】The 仕事人 of the year 2021 (12名)

No.	氏名 【受賞回数】	店舗名 (市町)	ジャンル	特記事項
1	一木 敏哉 【3回目】	懐石いっ木 (浜松市)	日本料理	・食育活動や講習会等での講師を通して、地元食材及び食文化の魅力発掘と情報発信に貢献
2	池田 洋一 【2回目】	農 Minori (御殿場市)	日本料理	・地元食材（御殿場産キウイなど）を使用した商品開発を通じて、県産食材の魅力を発信
3	小川 正道 【3回目】	gawa Mishima (三島市)	フランス料理	・東日本大震災復興支援チャリティイベントや熱海土砂災害支援のためのチキンカレー販売などを主体的に実施、食を通して地域社会に貢献
4	貝塚 好行 【1回目】	かいづか 仲町店 (御前崎市)	日本料理	・地元で完全養殖に成功したクエを提供する店舗組織「御前崎クエ料理組合」の立ち上げ、普及への取組等、生産者と連携した取組を多数実施
5	菊地 隆雄 【4回目】	牧水荘土肥館 (伊豆市)	日本料理	・県専門調理士連合会瑞松会COO（最高顧客責任者）として後進育成、食文化振興に貢献
6	笹俣江梨子 【4回目】	とびきりワイン &マンマのイタリアン ロザート (三島市)	イタリア料理	・コロナ禍に対応した新たな事業展開として健康食物菜店をオープン
7	田中 季次 【3回目】	ハートフルダイニング おんふらんす (三島市)	フランス料理	・茶業会議所と連携した商品開発等、生産者や消費者と連携した取組を実施
8	千葉 由美 【1回目】	穴子の魚竹寿し (静岡市)	江戸前寿司	・飲食店における山葵生産者と消費者との交流会の開催を通じて、県産食材の魅力発信に貢献
9	堤 浩二 【1回目】	杜のふう (浜松市)	フランス料理	・行政機関やJA等と連携した食育活動を通じて、県産食材の魅力や食文化を発信
10	寺田 恭雅 【1回目】	ホテル伊東 ガーデン (伊東市)	日本料理	・地元食材のしいたけやわさびのメニュー開発等、生産者や市町と連携した食文化の継承 ・ハラル実践対応や、資格試験の講習会の講師を努め、後進育成にも寄与
11	深田 浩介 【4回目】	和食処 なかや (磐田市)	日本料理	・行政やJA等と連携した食育活動やレシピ開発を通じて、県産食材の魅力や食文化を発信
12	渡部 正紀 【3回目】	熱川プリンスホテル (賀茂郡東伊豆町)	日本料理	・瑞松会において、庖丁道、茶道を通して自己研鑽に励み、食育や後進育成にも寄与

※番号が口で囲まれているのは、ハラル対応の取組を行っている仕事人