



**中本光昭さん** Mitsuaki Nakamoto

㈱三越伊勢丹  
伊勢丹新宿本店 食品・レストラン営業部計画担当マネージャー  
1972年東京都生まれ。1995年「㈱伊勢丹」入社。入社以来食品に携わり、和洋酒アシスタントバイヤー、洋特選、グローサリー、総菜のバイヤーを経て現職。現在は伊勢丹新宿店食品・レストランの計画業務に携わる。



**平田和也さん** Kazuya Hirata

㈱高島屋  
横浜店 販売6部(食料品・食堂)課長 催担当  
1980年大阪府生まれ。大手コンビニエンスストアの商品開発部を経て、2012年「㈱高島屋」に入社。イタリア展などの海外催事のバイヤーを担当し、現在は横浜店で新規ブランド、地域の名品発掘に従事している。



**松永有加さん** Yuka Matsunaga

㈱東急ハンズ  
仙台店準備室 室長  
1971年新潟県生まれ。1994年「㈱東急ハンズ」入社。1999年商品開発部へ。2009年よりMD企画部で全社の商品仕入を担うバイヤーとしてヘルス&ビューティーなどを担当。2014年より同部署次長として現在に至る。



**山下春幸さん** Haruyuki Yamashita

HAL YAMASHITA 東京  
エグゼクティブシェフ  
1969年神戸生まれ。2003年神戸元町でレストランを開業。2007年東京・六本木に「HAL YAMASHITA 東京」をオープン。2014年にはシンガポールにて海外初出店を果たす。「新和食」のスタイルを確立し、国内外で活躍している。



**結城摂子さん** Setsuko Yuki

フードコーディネーター  
料理の鉄人やビストロSMAPなど、TVの料理番組のコーディネーターを務める。またフェランアドリア、レネなど海外シェフに日本食材を伝え、マドリッドフュージョンなどで日本食を紹介している。

会場協力



株式会社エフ・エム・アイ東京本社



ホシガキ電機株式会社  
高輪テストキッチン

調理協力

**根岸絹恵さん** (スタジオ アンソニカル)  
レコルパントンの皆様



**民輪めぐみ** Megumi Tamiwa

『料理王国』  
編集長  
兵庫県加西市出身。講談社週刊「地球旅行」「世界の美術館」などを手がける。2012年より「料理王国」編集長。加西市特別顧問、「和食」の保護・継承に向けた検討委員会、全国「和食」連絡会議理事、日本シャルキュトリ協会理事。



**田村 隆さん** Takashi Tamura

つきち田村  
代表取締役  
1957年東京都生まれ。大阪の名門料理「高麗橋 吉兆」に入り料理の道へ。3年間の修業の後、「つきち田村」に帰る。三代目主人。また、料理本の出版など、一般に向けた食の伝承にも力を注いでいる。



**田村亮介さん** Ryosuke Tamura

麻布長江 香福筵  
料理長  
1977年東京都生まれ。横浜「翠香園」、池袋「華湘」を経て、「麻布長江 香福筵」へ。2005年、台湾の四川料理店や精進料理店などで研修し、翌年、「麻布長江 香福筵」料理長に就任。2009年、同店のオーナーシェフに。



**辻口博啓さん** Hironobu Tsujiguchi

モンサンクレール  
オーナーシェフ  
1967年石川県生まれ。1998年「モンサンクレール」をオープン。チョコレートや和スイーツの専門店など全国に12ブランドを展開する。数々の賞を受賞し、近年ではチョコレートの世界大会でも金賞を獲得。



**内藤和雄さん** Kazuo Naito

レストランテ ヴィーノ デッラ パーチェ  
マネージャー ソムリエ  
1964年愛知県生まれ。1987年より定期的に渡伊。各地のワインや料理、風土を学ぶ。第1回イタリアワイン・ベストソムリエコンクール優勝。ワンスクール「アカデミー・デュ・ヴァン」の講師も務める。



**中村勝宏さん** Katsuhiko Nakamura

日本ホテル(株)  
統括名譽総料理長  
1944年鹿児島県生まれ。1979年パリのレストラン「ル・ブルドネ」グランシェフ時代、日本人初のミシュランの二つ星に輝く。日本のフランス料理界の第一人者として様々な活動に取り組む。



2016年

料理王国100選

品 評 員

21 名

料理界を代表するトップシェフと  
一流百貨店のバイヤーの方々に  
今年も品評員を務めていただきました。

(氏名五十音順)



**塩澤 晶さん** Masaru Shiozawa

㈱東急百貨店  
食品統括部 第二食品部グルメバントリー担当バイヤー  
1970年東京都生まれ。1988年「㈱東急百貨店」吉祥寺店食料品部に入社。デパート、惣菜、生鮮、食料品MDなど入社以来26年間食料品に従事する。12年より、食品統括部 グルメバントリーバイヤー課長に就任。



**鈴木弥平さん** Yahei Suzuki

ピアットスズキ  
オーナーシェフ  
1967年茨城県生まれ。渡伊後、1994年「ヴィノ ヒラタ」シェフに就任し、2002年に「ピアットスズキ」で独立。日本イタリア料理協会の実行委員長を務める。「ミシュランガイド東京」で二つ星を獲得し続けている。



**高良康之さん** Yasuyuki Takara

銀座レカン  
総料理長  
1967年東京都生まれ。89年に渡仏。91年帰国後、「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トキーヨー」副料理長、「南部亭」料理長、「ブラッスリーレカン」料理長を経て、2007年「銀座レカン」総料理長に就任。



**太田幸伸さん** Yukinobu Oota

㈱小田急百貨店  
MD推進部 食品担当 マーチャンダイザー  
他の大手百貨店を経て、現職として12年間、食品の中でも特にギフト・おせちを専門とするセントラルバイヤーとして活躍。商品開発・選定については、商品の安心・安全を担保しつつ、時代背景を踏まえたMD展開を実施している。



**奥本亮太さん** Ryota Okumoto

㈱松屋 銀座本店  
食品部 MD課バイヤー  
1976年東京都生まれ。1999年「㈱松屋」に入社し、2006年和洋酒・ワイン担当バイヤーに就任。2012年、生鮮担当、物産展担当バイヤーを経て、2015年再び和洋酒・ワイン担当バイヤーに就任した。



**北岡尚信さん** Katsunobu Kitaoka

プティボワン  
1947年神奈川県生まれ。1968年ホテルオークラに入社し、小野正吉氏に師事。その意志を受け継ぎつつ日本の料理界を牽引する存在として、一次産業の活性化と日本の食文化再生、振興を目指し、その啓蒙に取り組む。



**木室俊亮さん** Syunsuke Kimuro

㈱三越伊勢丹  
伊勢丹新宿本店 食品・レストラン営業部計画担当 部長  
1975年神奈川県生まれ。1998年「㈱伊勢丹」入社。2003年に新宿本店食品へ異動し、グローサリー、惣菜、洋特選で主にセールスマネージャーを担当。2015年より現職。伊勢丹新宿本店食品・レストランの計画業務に携わる。



**工藤敏之さん** Toshiyuki Kudo

ラ・ロシェル  
総料理長  
1957年北海道生まれ。1985年「ラ・ロシェル」に入社。1996年取締役総料理長に就任。以後、オーナーシェフ坂井宏行氏の「料理は、目で楽しむことが大切」という教えを元に、お店の味を守り続けている。



**小林明伸さん** Akinaka Kobayashi

㈱小田急百貨店  
MD推進部 食品担当シニアマーチャンダイザー  
1970年東京都生まれ。1993年「㈱小田急百貨店」に入社し、新宿店食品売場に配属。ワインを約10年担当した後、トワログロ、惣菜、生鮮など食品全般を担当。現在は小田急百貨店全体の食品仕入部門を統括している。



**佐々木康二さん** Yasuji Sasaki

レストラン プレスキル  
シェフ  
1967年岡山県生まれ。仏、蘭などで修業を重ね、2009年「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」日本代表、世界第8位入賞。2012年「トランテアン」料理長就任。2015年「レストラン プレスキル」シェフに就任。