

無添加の商品に  
メーカーの努力が  
感じられます。



**山下春幸さん**  
Haruyuki Yamashita  
HAL YAMASHITA  
オーナー兼  
エグゼクティブシェフ

**結城摂子さん**  
Setsuko Yuki  
フードコーディネーター



日本の食材には  
海外へ飛び出せる  
パワーがあります！

商品開発に対する  
生産者の情熱が  
垣間見えました！



**渡辺雄一郎さん**  
Yuichiro Watanabe  
ナベノ-イズム  
エグゼクティブシェフ  
CEO

**中沢美佐子**  
Misako Nakazawa

『料理王国』発行人

**民輪めぐみ**

Megumi Tamiwa 『料理王国』編集長

**湯田浩充**

Hiromitsu Yuda 『料理王国』  
プランニングプロデューサー

会場協力



株式会社エフ・エム・アイ東京本社

調理協力

**小野祐美さん**  
(株)クロスキッチン 代表取締役  
クロスキッチンスタッフの皆様  
www.crosskitchen.jp



バランスの難しい  
ナチュラルな商品も  
質が高い！



**鈴木弥平さん**  
Yahei Suzuki  
ピアット スズキ  
オーナーシェフ

**武田陽介さん**  
Yosuke Takeda  
(株)三越伊勢丹  
百貨店事業本部  
伊勢丹新宿本店  
食品・レストラン営業部  
販売担当  
マネージャー



日常使いができ、  
イメージしやすい  
商品も多かったです。

パッケージにも  
生産者のアイデアが  
光っています！



**田村 隆さん**  
Takashi Tamura  
つぎち田村  
代表取締役

**中田泰一郎さん**  
Taiichiro Nakada  
(株)三越伊勢丹  
食品・レストラン統括部  
新宿商品部商品担当  
マネージャー



洗練された  
商品デザインも  
魅力のひとつです。

店で使いたい！と  
思える商品も  
ありました。



**濱崎龍一さん**  
Ryuichi Hamasaki  
レストランテ濱崎  
オーナーシェフ

# 料理王国100選 品評員

## 20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)

**小林明仲さん**  
Akinaka Kobayashi  
株式会社  
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



こだわりある商品  
がギフトとしても  
喜ばれる時代です。

メーカーさんの  
努力を見られて  
刺激を受けました！



**佐々木章太さん**  
Shota Sasaki  
株式会社 ELEZO 社  
代表取締役社長

**杉本修一さん**  
Shuichi Sugimoto  
日本料理 銀座 杉もと  
店主



生産者の方の  
さまざまなアイデア  
は興味深かったです。

味と価格の  
バランスを重視して  
品評しました。



**太田幸伸さん**  
Yukinobu Oota  
(株)小田急百貨店  
MD推進部 食品担当  
マーチャンダイザー

**緒方正剛さん**  
Seigo Ogata  
(株)大丸松坂屋百貨店  
営業本部 MD企画・  
新規事業開発室  
WEB 事業部  
バイヤー オムニチャネル・  
WEB通販担当



地域の特産を  
活かした調味料が  
面白かったですね。

世界と勝負できる  
国内食材を使った  
商品にも注目です。



**奥田政行さん**  
Masayuki Okuda  
アル・ケッチャーノ  
オーナーシェフ

**奥本亮太さん**  
Ryota Okumoto  
株式会社 松屋  
銀座本店  
食品部 MD 課 バイヤー



チャレンジングな  
商品が多かった。  
我々も応援したい！

無添加の  
幅広い調味料が  
出てきています。



**片岡 護さん**  
Mamoru Kataoka  
レストランテ  
アルポルト  
オーナーシェフ

**北岡尚信さん**  
Katsunobu Kitaoka  
オフィス・ブティボワン  
代表



生産者の方々が  
消費者目線で作った  
商品が増えたね！