

志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江
農林水産省料理人顕彰制度 料理マスタース
「シルバー賞」 受賞記念晩餐会
2025 年 2 月 15 日（土）開催

このたび、志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）総料理長 樋口宏江が第 15 回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」において、「シルバー賞」を受賞しました。この受賞を記念し、2025 年 2 月 15 日（土）に晩餐会を開催します。生産者が磨き上げてきた三重の食材を主役に、樋口が創り上げる特別なコース料理で、感謝の思いと地元食材の素晴らしさを皆様にお届けします。

詳細は別紙のとおりです。



<ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

「料理マスタース」は農林水産省が2010年に制定した料理人顕彰制度で、料理人の優れた技術や地域の農林水産食材を活用した功績を称えるものです。受賞者は、日本の食材の魅力を国内外に発信し、地域農林水産物の価値向上や地域活性化に貢献する役割を担っています。

女性初、三重県唯一のマスタースシェフ

樋口宏江は2017年に「料理マスタース」で女性初、三重県初の「ブロンズ賞」を受賞。地元の食材を活かし、生産者と食材への感謝を込めた新しい一皿を生み出す取り組み「伊勢志摩ガストロノミー」を掲げ、フランス料理を通し生産者とお客様を繋いできました。このたび、その活動が評価され、現在マスタースシェフ112名のうち、わずか22名の「シルバー賞」を受賞しました。**現在も三重県唯一の受賞シェフとなります。**

記念晩餐会ではシルバー賞受賞の評価につながった樋口の料理哲学を感じるコース料理を、厳選されたペアリングドリンクとともにご提供します。

志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江
農林水産省料理人顕彰制度 料理マスタース
「シルバー賞」 受賞記念晩餐会

- 開催日：2025年2月15日（土）
- 時間：＜受付・カクテルタイム＞ 17:30～
 ＜晩餐会＞ 18:00～
- 内容：樋口宏江によるコース料理
 アルコール（またはノンアルコール）ペアリング
- 会場：志摩観光ホテル 「真珠の間」
- 料金：お一人様 50,000円（税金・サービス料込）
- 申込締切：2025年2月8日（土）18:00
- ご予約：お電話にて受付 0599-43-1211（代表）[受付時間 9:00～20:00]
 ※定員に達し次第受付を終了させていただきます。

特別宿泊プラン

「シルバー賞」受賞記念晩餐会 特別宿泊プラン(2/15 ご宿泊)

2名1室ご利用 お一人様料金 1泊晩餐会・朝食付き

ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
71,000円～	91,500円～

※上記料金は晩餐会料金 50,000円を含みます。

【お客様からのご予約、晩餐会・ご宿泊へのお問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表） 9:00～20:00

■「料理マスターズ」とは

農林水産省が2010年に制定した顕彰制度で、料理人の優れた技術や地域の生産者との協業を通し、農林水産物を活用した功績を称えるものです。この制度では、地産地消や日本産食材の魅力を国内外に広く発信し、地域農林水産物の価値向上や地域活性化に注力した料理人を顕彰しています。



2024 年料理マスターズ 各賞受賞者



受賞式の様子

■ 料理マスターズの各賞について

料理マスターズの賞は、「ブロンズ賞」「シルバー賞」「ゴールド賞」の3段階に分かれており、シルバー賞は、ブロンズ賞受賞後、地域貢献と食文化の発展において継続した取り組みの実績を持つ料理人に贈られる栄誉です。

料理マスターズ受賞シェフは、農林水産物の魅力を料理で伝えるアンバサダーとしても活躍し、地域の生産者との連携を強化することで、持続可能な食の未来を支えています。

樋口宏江は、地元食材を活用した料理の数々や、地域農産物の価値向上に対する努力が評価され、2017年のブロンズ賞に続き、2024年にシルバー賞を受賞しました。

【参考】

第15回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者の決定及び授与式の開催について
農林水産省プレスリリース（2024年10月30日配信）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/gaisyoku/241030.html>

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」制度概要（農林水産省 HP）

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/kensyou/pdf/japanese_cuisine_masters.pdf

料理マスターズ受賞者一覧

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/kensyou/pdf/japanese_cuisine_masters_members.pdf（農林水産省 HP）

■志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江 主な経歴

- 1991 年 志摩観光ホテル入社
- 1994 年 ホテル志摩スペイン村 レストラン「アルカサル」シェフ就任
- 2008 年 志摩観光ホテル フレンチレストラン「ラ・メール」シェフ就任
- 2014 年 志摩観光ホテル第 7 代総料理長就任
- 2016 年 G7 伊勢志摩サミット 2016 でワーキング・ディナー担当
- 2017 年 農林水産省料理人顕彰制度 料理マスターズ「ブロンズ賞」受賞
- 2019 年 株式会社近鉄・都ホテルズ 執行役員 エグゼクティブフェロー就任
- 2023 年 フランス農事功労章「シュヴァリエ」受章
- 2023 年 G7 三重・伊勢志摩交通大臣会合 大臣主催晩餐会 担当
- 2024 年 ゴ・エ・ミヨ 2024「トランスミッション賞」受賞
- 2024 年 農林水産省料理人顕彰制度 料理マスターズ「シルバー賞」受賞

以 上