

とやま食の匠 創作の匠 名簿

連番	部門	特産品 郷土料理 料理・加工品	氏名
1	和食	県産食材を使った創作日本料理	青山 繁樹
2	和食	県産食材を使った創作日本料理	置田 章彦
3	和食	県産食材を使った創作日本料理	久保 秀作
4	和食	四季折々の創作郷土料理	小谷 和美
5	和食	県産魚介類を使った会席料理	島 正
6	和食	県産食材を使った創作日本料理	釣 賢一
7	和食	県産食材を使った創作日本料理	大門 利春
8	和食	県産食材を使った創作日本料理	畑 秀樹
9	和食	県産食材を使った創作日本料理	頭川 実
10	和食	県産食材を使った創作日本料理	中村 勝治
11	和食	県産魚介類を使った会席料理	松田 勝
12	和食	県産食材を使った創作日本料理	増山 稔
13	和食	県産食材を使った創作日本料理	水口 秀治
14	和食	県産食材を使った創作日本料理	三浦 光二
15	和食	県産魚介類を使った会席料理	峯山 勇人
16	和食	県産魚介類を使った会席料理	森田 良治
17	和食	県産魚介類を使った会席料理	吉岡 憲生
18	和食	県産魚介類を使った会席料理	吉田 清
19	洋食	県産食材を使った西洋料理	小室 徳幸
20	洋食	県産食材を使った西洋料理	黒田 清隆
21	洋食	県産食材を使った西洋料理	斉藤 昌泰
22	洋食	県産食材を使った西洋料理	坂田 修
23	洋食	県産食材を使った西洋料理	高松 康広
24	洋食	県産食材を使った西洋料理	並木 剛
25	洋食	フレンチ創作料理	桃井 勉
26	中華	県産食材を使った中華料理	栗田 高文
27	中華	県産魚介類を使った中華料理	清水 広進
28	中華	県産魚介類を使った中華料理	竹本 英二
29	中華	県産食材を使った中華料理	東崎 貴明
30	中華	県産食材を使った中華料理	松見 茂
31	その他	・厚揚げ味噌漬け ・豆腐の昆布締	斉藤 靖弘
32	その他	しろえびのどんどん焼	瀬山 和子
33	その他	シロエビを使った創作料理	竹田 修
34	その他	里芋を使った創作菓子	森 敦史