

■ シェフこだわりの日本の自然食材

レストラン	シェフ名	自然食材 (品名・産地)	食材こだわり
アーベ	島田伸幸	大分の自然栽培野菜	完全無農薬、無肥料の野菜は美味しい。
アルジェントASO	浅見 淳	京小燕	世界各国の燕と日本国内の味を比較した際、日本の物が一番おいしいと自信を持って誇れる食材。その燕の中でも旨味の詰まった品種を選びました。
アルビーノ村 イタリア料理 イル・クオーレ	西山 悟史	短角牛	赤身の和牛の旨み
アルマーニ / レストランテ 銀座タワー	FRANCESCO MAZZI	山形県の野菜、果物、キノコ類	品質が良いので有名な山形産を多く使用している。
イタリアン ダイニング ジリオン	阿部 洋平	北海道根室歯舞漁港の魚貝類、北海道十勝竹中ファームのリーキ、根セロリ	鮮度抜群で味が濃い。野菜はみずみずしく香りがとても良い。
イタリア家庭料理 ottimo	出野 宏昭	京都産浅茂川漁港の秋サバ	鮮度とサバの脂が上質なため。
イタリア食堂×泡ワイン フェリス・ラナ 綾小路高倉	杉下 進	丹波野菜	農家さんが直接届けてくださるので味が格段に良い。
イタリア料理 アンティキ	深谷 高正	青森県産ピーツ、愛知県産銀杏	ピーツは外国産のものに比べて水分が多く、甘味があり、生で食べてもおいしい。銀杏は地元の特産品で粒が大きく、香り、風味が良い。
イタリア料理 ノンナジーニャ	五十嵐 孝平	美ヶ原産鹿肉、その他地元の食材	ジビエの季節。クセのない良質の鹿肉が手に入ります。メニューには地元で獲れる食材を必ず取り入れております。
イル デジデリオ オルタジジョ	植松 将太	三重県鈴鹿市近藤ファームの旬の野菜	農薬、除草剤を使用せず、化学肥料も使わない昔ながらの農法。
イル ルオーゴ ディ タケウチ	竹内 啓二	鳥取県産「万葉牛」	赤身の旨味がしっかりしていて、きれいな脂なので胃もたれしない。
イルピノーロ 梅田	大西	宮崎県霧島山麓豚の肩コース	脂が旨くて臭みがない。
イルマーレ	依田 隆	神奈川県小田原漁港から仕入れる鮮魚	店舗の前に漁港があり、自分の目で確認でき、信頼できる漁師がいる為。
オービカ モツツアレラ バー 横浜店	近藤孝行	千葉県南房総千倉の魚	
オービカ モツツアレラ バー 六本木ヒルズ店	漆屋 佳伸	千葉県南房総市千倉町の魚	目利きのプロ大野さんが厳選した魚
オールデイ ダイニング ケシキ	ダニエレ・カーソン	高知県産トマト	酸味、糖度共に高く、味が濃く感じられる高知県産トマト5種を使用(天候等により必ずしも高知県産が入りできない場合もあります)。
オステリア イル ビッチョーネ	串間 裕一	三崎港直送鮮魚	三崎港から仕入れた新鮮な鮮魚。
オルケストラ ヴィーノ	磯田 伸一	宮城県栗原市の漢方牛と三元豚	実際に現地に赴き、漢方を食べ、自然分娩、自然交配で育った牛に感銘を受け、その赤身の力強い味わいに感動し、使用しています。
カフェ アロマティカ	小坂橋 憲行	北海道産小麦粉「はるゆたか」	超強力粉ならではのモチモチとした食感が気に入っている。パンに使用。
クチーナ ヒラタ	町田 武十	青森県上北郡東北町みどりの里のハーブ、葉物類	丁寧に育てられており、しっかりと味があるため。
ココノマ シーズンダイニング	菱沼 欣也	大分県産宇佐ユズ、伊達地鶏	塩ユズと蒸し鶏のスパゲティに、無農薬で自然のうまみの強いユズ、シェフの地元のしっかりとした味わいの地鶏を使用。
サバティーニ ディ フィレンツェ 東京店	VIRGILIO BALDI	長崎県五島列島から直送される鮮魚	鮮度、魚種
セントベーネ	加藤 政行	契約農園から届く有機野菜、産地直送のこしひかり	
タベルナ・アイ	今井 寿	岩手県産白金豚	肉の旨味、脂の旨味を持ち合わせている。
トラットリア イル シレーネ	近藤哲生	旧鎌倉郡産の鎌倉野菜全般	味が濃く、イタリアの野菜に味が似ている。
トラットリア コルポデラステレーガ	谷口 光将	愛媛県しまなみより直送の魚	料理王国でも紹介された漁師、藤本さんから直接送って頂いてます。藤本さんは神経をしてから送って下さり、非常に鮮度が保たれた素材です。
トラットリア コン アマーレ	坂本 好則	無農薬ベビーリーフ、函館直送の鮮魚	
トラットリア セレーナ	志村 和弘	埼玉県の実家で採れた野菜と白石さんが育てた古代豚	
トラットリア フェルマータ	山田 勉	埼玉産ヨーロッパ野菜	
トラットリア・ケ・パッキア	岡村 光晃	沖縄県のロイヤルポーク	大麦やサツマイモに木酢酸溶液を加えた飼料を使い、ウコンを食べさせて上品な甘みを出す。
パールボガ		北海道産函館漁港から仕入れるブリ	脂のりが良く身もしまっている。
バルベーラ	古川 雄一	天草梅肉ポーク	梅肉から抽出したエキスをえさに混ぜることによってできた甘みのある豚。
ピッツェリア&トラットリア マーノ エ マーノ	渡邊 敏史	三重県産ピンチョウマグロ	本マグロの稚魚(シビ) (ピンチョウマグロ)、さっぱりしつつ力強い旨みがあるため。
ピッツェリア347	齋藤 弘一	所沢産「陽子ファーム」の野菜	30年以上、無農薬・無化学肥料栽培野菜を作っている。
フィオレンティーナ/グランド ハイアット 東京	古村 和也	千葉県産オーガニックベビーリーフ	
フェリチタ	武笠 裕一	丹波産天然猪	選りすぐりの状態のいいもの、かつ希少なホホ肉を使用します。
ベジバル	萩原 和弥	静原の野菜	
ベスケリア ラ・ルーナ・ロッサ	鈴木 慎平	北海道噴火湾沖のメジマグロ	食材本来の味を最大限に引き出してくれる食材。
ホスタリア カーサ ベッラ	越川 徹也	埼玉の自然農法の野菜と宮崎の天然マグロ	自然農法の野菜は生命力が強く、火を入れてもしっかりと素材の旨みが味わえる。マグロはイタリア料理店では当店ではか入手できない最高級の品をごタリアータで提供。
マーノ エ マーノ トラットリア&ベジドルチェ 池袋店	深水 誠	千葉、埼玉で取れる産直農園の旬野菜。	土地を大事にした生産者の方々が作る野菜を、近くという事もあり、鮮度良く提供できるため。
マーノ エ マーノ ピッツェリア&パール	的場 篤志	高知県四万十産ブラウンマッシュルーム、岡山県ルーラルカブリ農場の山羊ミルク	四万十川の清流で栽培されたマッシュルームは香りとコクがしっかりとて美味。フレッシュな山羊ミルクの独特の風味と味わいが料理にマッチします。
マチェレリア ラ ルーナ ロッサ	木村 秀行	長野県上伊那郡産大島農園の野菜	化学農薬・肥料を使用せず、また環境への負担をなるべくかけないことを実践し、旬の野菜を育てている。

■ シェフこだわりの日本の自然食材

レストラン	シェフ名	自然食材 (品名・産地)	食材こだわり
リストラテ アル ケントーレ	高田 茂	宮崎県産日向鶏	
リストラテ アルペラータ	高師 宏明	信州産本州鹿、愛知県産網獲り真鴨などのジビエ。	野生の獣の肉が持つ独特の香り、滋味深い味わいに季節を感じて頂きたい。
リストラテ アルポルト	片岡 護	栃木県の長ナス	手間を惜しまず栽培した味の濃い旨みがある。
リストラテ イル デジデリオ	佐藤 真一	青森県産長谷川自然牧場熟成豚	エサは無農薬、除菌はモミガラを厩舎の入口でいぶし、10ヶ月かけて、とてもいい匂いに育てられた、おいしく信頼のおける豚。
リストラテ イル バンビナッチョ	福田 憲一	函館の生ウニ	函館から直送されるウニは、ミョウバンを使わない塩水を仕入れる。自然な甘みが口いっぱい広がるのが特徴。
リストラテ イル・チェントロひらまつ	高階 琢	北海道由仁町産有機長芋	とにかく美味しいです。甘さが他の長芋と格段に違います。
リストラテ イル・ピノーロ 銀座	曾布川 晶裕	函館から直接仕入れる天然北海シマエビ	他のエビにはないねばりとうまみを堪能させてくれる。
リストラテ コルテジーア	江部 敏史	今治より直送される季節の野菜	野菜本来の持ち味が生かされているため。
リストラテ センブリチェ	Oreste Pagnotta	季節の魚を使ったアクアパッツア	魚本来の旨みを引き出し、ハーブの香りでシンプルにいただくメイン料理。
リストラテ トレディチ	宮澤 貴明	兵庫県内のオーガニック野菜、漁港・牧場から仕入れる食材	兵庫県よりお墨付きを受けた兵庫県認証食品
リストラテ プリミパチ	宇賀神 崇	青森、大西ハーブ園のハーブ	香りや食力の強さ、生命力の強さ。
リストラテ ベニーノ	成田 浩一	埼玉県産ヨーロッパ野菜	近くでヨーロッパ種の野菜を作っているのでは生かしたいと思った。
リストラテ ベニーレベニーレ	菊地 亨	岩手県旬野菜のパーニャカウダ	冷涼で自然が豊かなことからもと病虫害の発生が少なく、病虫害対策の農薬使用を極力控えて栽培されている岩手野菜。また、畜産が盛んな岩手では、完熟した良質な堆肥をふんだんに使用し、有機物の力で地力と食味を向上させ、自然を生かした農業を実現しているため、安全で安心、しかも美味しい野菜作りを行っています。
リストラテ ベリーニ アダージオ	東條 吉輝	石川県輪島の赤土野菜	野菜自体の旨みが濃く、甘みが強いのが特徴。
リストラテ ホンダ	本多 哲也	岩手花巻産ホロホロ鶏	うまい！ヨーロッパのホロホロ鶏に負けない、石黒さんが育てた世界に通用する味。
リストラテ ル・ミディ ひらまつ	仲山 悟史	和歌山漁港直送鮮魚	魚の品質、鮮度にこだわり、産地直送の新鮮な魚ならではの特別メニューに仕上げたい。
リストラテ・アカーチェ	奥村 忠士	産地直送の季節の野菜	旬を感じることが出来る野菜を、すべての料理に使いたいから。
リストラテASO 天神店	窪津 朋生	九州産直野菜	たくさんの農家さんをたずね、実際に畑をみて生産者の方とお話しさせていただき、仕入れをしております。現時点では特定できませんが、その時期に一番おいしいものを使い、特別コースに仕上げます。
リストラテ濱崎	濱崎 龍一	鹿児島産黒毛和牛、全国の無農薬や有機野菜	生産者が見える食材を使用。
レストラン アンド ワインバー ゴッデス	川島 洋	石川県能登半島、高農園の野菜	能登の赤土で育てられた安心安全な野菜の為。
ワインバー Orso Verde	大熊 貴之	埼玉県久喜市自家農園直送の野菜	無農薬で栽培した自家農園の野菜たちです。
神戸イタリアン Kizuna	安江 直人	兵庫県の神戸ポーク	兵庫県産にもいいものがあるから。
西麻布 Dal-Matto 本店	平井 正人	山形牛、うえのはらハーブ園の野菜(山梨)	山形牛:血統を重視すると山形牛が安定しているので。野菜:自分の店の区画が決まっています安心して提供できるため。シンプルでおいしいイタリアの味なので。
代官山 ラファーム	秋野 誠	静岡のやなぎ松茸、秋田あわび茸、長野ひら茸など	全国から状態の良いものを仕入れることによって、より完成度の高い料理を提供することができます。
代官山ASO チェレステ 日本橋店	菊池 恒毅	羅臼産昆布	他の天然ものや養殖の昆布に比べて香り、味共に強く、魚介の旨味を引立ててくれます。
東京ベイサイドクラブ	秋元孝康	長谷川の自然熟成豚(青森県)	エサはジャガイモやうどん、りんごなどの季節なもの、自家製の発酵飼料など。10ヶ月飼育、肉が熟成されロースには霜降り。
Antichi Sapori	山崎 大輔	熊本県産赤茄子	柔らかい弾力を持つ茄子で、アクが少なく、火を入れるとジューシーで甘味も感じられる食材。
aura cucina italiana	白井 憲之	上賀茂産京野菜	無農薬、有機栽培、伝統的な栽培方法による豊かな味わい。
Bar & Trattoria Diavola 大宮店	澤田 趙夫	愛媛県大三島産みかん猪	ジビエはクセがあるというイメージがあるが、食べやすい赤身。
Capitolo	仲田 睦	自家農園の「ハヶ岳ファームH(アッカ)」のフルーツトマト	できる限り樹上で完熟させてから収穫しているので本物の味がし、生産者が情熱とこだわりをもってトマトだから。
CAPITOLO 2: CIVETTERIA O DANDISMO	藤田 俊之	日本各地の腕利き漁師たちの技が際立つ厳選神経天然旬魚	丁寧に寝かせ、繊細な旨みが出た熟成造り。
CUCINA Shige	石川 重幸	青森県産天然ヒラメ	11月に入り海水も冷たくなり、身のしまった活きの良いヒラメが築地に入り始める為。
Fiorisca	渡部 孝一	京都市上賀茂鷹ヶ峰の京都の地の野菜	露地栽培の朝採れたての京野菜。香り、力強い味わい。
ikra	堀口 智	北海道、青森、岩手産などのウニ	クリームパスタに合うウニを季節ごとに厳選しています。
LA BETTOLA da Ochiai NAGOYA	辻本 達哉	群馬県産秀味豚	
La Luna Rossa	金子 竜也	大島農園で栽培した有機野菜	味が濃くて新鮮であるため。
nano-universe The Oak Floor	小出 真路	埼玉県小川町風の丘ファームの無農薬野菜、徳島県鳴門の漁師、村公一の鮮魚。	農業や化学肥料を使わずに育てた旬の野菜。ストレスを与えず活きた鮮魚を朝出荷し、夕方には東京に届きます。
osteria il Batticuore	Francesco Canzoniere	能登産カボチャ「恋するマロンカボチャ」	
Osteria Ti	守屋 直	北海道、岐阜の完全無農薬野菜、ジエフ自ら築地で仕入れる魚介類、北海道、宮城から直送の肉	「本当に良い物」を分かっているお客様に100%安全で高品質の料理を提供したいから。
OTTO e SETTE	梯 哲哉	大分県の伝統野菜「宗麟かぼちゃ」、自然栽培のブランド米「しあわせ米」	
PASTA collection パル 道月 neo	伊藤 誠司郎	京都で取れた完熟のトマト	

■ シェフこだわりの日本の自然食材

レストラン	シェフ名	自然食材 (品名・産地)	食材こだわり
PER GRAZIA DEL SOLE	伊崎 裕之	秋の山野草類他、普段使っているものが自然食材	それがあたりまえ。
Piatto Suzuki	鈴木 弥平	秋田県産天然茸	白神山地から来る清らかな水で育った天然の茸。
REALISTA	三輪 勇人	沖縄産アグー豚	霜降り肉で脂に甘みを多く含み、豚肉の旨みをしっかりと感じることができます。
Ristorante Cavacavallo	相馬 弘	熊本県産赤牛肉	赤身肉はヘルシーで旨味が強く、当店名物のミルフィーユラザニアに使用してもその存在感が際立ちます。
Ristorante FRICK	深田 景	静岡県長谷川農産のマッシュルームブラン	味が濃厚で香りがしっかりしている。煮込んでも歯ごたえあり！
ristorante KURODINO 神楽坂	前田 拓也	鳥取県産大山鶏	水のきれいな大山の麓で、ふ化から出荷まで一貫した生産で安心安全、かつ食味も良い。
Ristorante LASTRICATO	根本 浩二郎	三重県尾鷲産直のカンパチやマグロ等	産直なので鮮度抜群です。丁寧な仕事で送って頂いています。
Ristorante Ogawa	小川 洋行	北海道産エゾ鹿	オーダーしてから鹿を撃ってもらい、血抜き解体まで全て一貫して同じ猟師さんが行うため、くさみが一切ない。野菜は地元の畑に直接取り、魚は函館の魚河岸から天然のものを直送。
Ristorante Per Amor di Carissima	黒古 拓	東京国立産白菜	「地場産業の活性化」はオープン当初からの当店のコンセプト。その国立野菜の旬を迎える白菜で、少し変わったデザートで驚きを与えたい為。
Ristorante Sopra Acqua	水上 正太	北海道厚真産メークイン、北海道日高産雪化粧カボチャ	当店の契約している農家から直送です。土にこだわり、肥料は馬糞を発酵させて自家製で作っています。
Ristorante TSUZUKI	續 正美	世界自然遺産「白神山地」の麓で育った白神ラム	年間100頭しか生産されない幻の黒毛和羊。白神山地から流れる美味しい水と日本海からの海風がふきつけられる青草を食べて育った香り豊かで甘みのある脂が特徴の仔羊。
Ristorante vino della pace	小西 達也	三重県尾鷲よりその日の鮮魚	魚介自身の力強さと鮮度の良さ
Ristrante&Pizzeria 仁木家	山近 里弥	兵庫県三田・西宮市など地元農家の旬野菜と味噌	朝採れ新鮮野菜を、味噌にバルサミコ酢などを加えたバーニャカウダ風オリジナルソースで野菜の味を引き立てる。
SOLIS Agriturismo	伊藤 亮太郎	三浦半島の大地で育った「三浦野菜」。11月は色々な「かぶ」を使用予定。	三浦半島は日本でも有数の野菜の産地で、その土地で育った野菜は味が濃く、力強いです。都内の方にもぜひ味わっていただきたい食材です。
sumile TOKYO	小久保 隆彦	神奈川県三浦市青木農園から仕入れる季節野菜	減農薬有機農法で育てられた美味しい野菜。
Taverna Tharros	馬場 圭太郎	岩手県大船渡漁港直送の魚介類	港から直送されるため、鮮度と質には自信があります。
THE KITCHEN KANRA	太田 吉則	聖護院かぶ	京都のブランド野菜であり、日本最大級のかぶ。甘味が美味。
Torattoria Vagabond	白石崇浩	福島県の今、逆に日本で一番安全な和牛のサーロインステーキ	いまだ風評被害を受けつつも全頭検査により今、日本で一番安全なお肉を味わって頂きたいので。
Trattoria Cordiale	山田 慶介	箱根の杉正農園の朝獲れ野菜、国産黒毛和牛A5ランプ肉他	すべての食材について、トレーサビリティを大切に、お客様に最高の食材を提供。
TRATTORIA da COVINO	小林 寛陽	北海道産エゾ鹿	肉付きがよく赤身質のヘルシーな肉質で、クセも無く美味しい為。
TRATTORIA ESSE	相馬 薫	栃木県益子町川田農園の野菜	無農薬であり野菜の力強さを感じさせる。
Trattoria La Voce	山本晃久	北海道十勝いけだ牛	褐毛和種のこの牛はサシが少なく赤身の旨味が濃い。
Trattoria S	森谷 健	仙台市場直送の活魚、宮城県産イタリア野菜	活きたものを、グルタミン酸やイノシン酸など旨味成分の生成のコントロールピークを見極めて調理する。ラディッキオやルーコーなどイタリアと同様に使える。
Trattoria Tanta Roba	林 祐司	埼玉県高橋農園のフィノキケツ、ルーコーセルヴァチカなど、北海道函館小西鮮魚店の鮮魚	野菜の味がしっかりしていて、生産者の気持ちの入っているものを使用したいです。
VEGETABLE HOUSE WANOPA	黒木 久弥	東京都産の新鮮野菜	近郊の畑から仕入れることによって、より新鮮な野菜を召し上がっていただきたいため。
Via Toscanella	二瓶 亮太	横浜産野菜	
XEX WEST	西出雅章	福岡県シルビオさんのナポリ野菜	イタリア人がつくるナポリ野菜を日本で味わえる。

■シェフこだわりの塩

海外	イタリア	シチリア 海塩	34
		同 岩塩	3
		アドリア海チェルビア	4
		サルディーニャ島	6
		その他	8
			55
		フランス ブルターニュ	11
		イギリス マルドン	10
		内モンゴル	4
		ヒマラヤ	2
		アンデス	2
		キプロス	2
		ドイツ	2
		アメリカ	2
		オーストラリア	2
		パタゴニア	1
		チリ	1
		ハワイ	1
		ペルシャ	1
		バリ島	1
	キリバス共和国クリスマス島	1	
	福建省	1	
	チュニジア	1	
	地中海	1	
日本	沖繩	8	
	能登	4	
	伯方	3	
	奄美	2	
	その他	15	
		32	