

2025年版 | 日本特別賞

	賞名	店名 / 組織名	登壇者	所在地	受賞理由
1	レストランの新たなスタイル提案	オーベルジュ オーフ	糸井章太 シェフ 齋藤正人 代表取締役	石川県小松市	少子化のため閉鎖された小学校の旧校舎を活用して、日本酒の蔵を再生。その酒とフランス料理を融合し、新たなもてなしの場として再生した創意に。
2	ホテルの新たなスタイル提案	ザ・キタノホテル東京	小池佳子 代表取締役社長	東京都千代田区	東京で唯一のル・エ・シャトー加盟ホテルとして、ビストロノミーをコンセプトに、食部門を全面的に見直した革新性に。
3	未来のガストロノミー	都季TOKI	浅野哲也 料理長	京都市中京区	古都京都の名水とフランス料理の融合をテーマに、京都からガストロノミーの未来を開拓しようという気概と挑戦に。
4	ガストロノミーの新たな目的地	福岡県	服部誠太郎 知事	福岡県	多様化により、食分野での価値観が混迷する中、日本の数々の食文化の原点となってきた。古代以来、大陸との接点として築いてきた歴史と実績を、今、見直すべき時として。
5	地域社会振興	レストラン エクテル	川本紀男 オーナーシェフ	石川県金沢市	令和6年能登半島地震、同奥能登豪雨に際し、食のボランティアとして迅速かつ継続的に、質の高い食の提供を続ける連帯感あふれる活動に。
6	格式と伝統<日本料理>	柏屋 大阪千里山	松尾英明 主人	大阪市吹田市	高質な料理と数寄屋造りの空間とで紡ぐ和のもてなしを、誠実に実践し続けている正統性に。
7	格式と伝統<フランス料理>	東京會館	吉田寛 本館総支配人	東京都千代田区	レイモン・オリヴェールがレストランを館内に設営以来、日本におけるフランス料理の向上と普及における功績に。
8	サステナブル・環境	和久傳	桑村祐子 代表取締役	京都市東山区	創業以来153年、一貫して食材の選択に厳しい基準を課し、2005年からは無農薬・無化学肥料で米を自家栽培。地域の生態系を守るために育成した雑木林を、58種類3万本に達した17年に「和久傳の森」として開放するなど、食と環境の問題への真摯な取り組みに。
9	サステナブル・環境	エステール	小島景 シェフ	東京都千代田区	毎日シェフが自ら調達して運ぶ地元鎌倉の食材。信頼ある生産者との結びつきや地産地消に対する独特の環境への取り組みに。
10	伝統の継承	FUJIMORI & Co.	藤森もも子 代表取締役	東京都目黒区	フィリップ・ピゴに師事した父、藤森二郎氏よりパン造りのエスプリを継ぎ、日本におけるパンのステイタスを拡充する情熱に。
11	食の師弟	服部学園服部栄養専門学校 <服部幸應>	服部吉彦 副理事	東京都渋谷区	1981年校長就任以来、日本の料理人の育成と食業界の健全な発展のため70に及ぶ公職につき、近年は特に「食育」の分野で活躍した功績に。
12	同上	シャントレル	中田雄介 オーナーシェフ	東京都渋谷区	レジス・マルコンに師事、店名はその修業店の地名から。師匠譲りの滋味あふれる料理への情熱と志に。
13	パティスリーの新たな提案	Equal	後藤裕一 オーナーシェフ	東京都渋谷区	フランス菓子の魅力を日常のものとして発信する新たな価値観と、共存の精神で取り組む視点に。