

(シェフ名は五十音順)			
No. ジャンル	店 舗 名	名 前	プロフィール
1 フレンチ	シンシア	石井 真介	東京・四谷【オテル・ドゥ・ミクニ】等で修業後に渡仏、アルザス地方の星付き店で修業し帰国、【レストラン・バカール】のシェフとして超人気店に育ち2016年に【シンシア】を開く、クラシックなフランス料理の技術をベースに遊び心あふれる料理を提供している。2019年以降ミシュラン一つ星、2021年よりグリーンスター。
2 日本料理	八雲茶寮	梅原 陣之輔	飲食店を営む家に生まれ子供の頃から食の世界に触れる。京都【たん熊北店】等を経て2006年、東京・銀座【坐来大分】の総料理長に、同・目黒【八雲茶寮】総料理長に就任後は、日本各地の素材や食文化に深い関心と愛情を寄せながら、その美意識を料理に生かしている。農林水産省「料理マスターズ」ほか受賞多数。
3 すし	恵比寿 えんどう	遠藤 記史	18歳でイギリスにサッカー留学し25歳で帰国。日本の魚食文化の豊かさに気づき、鮨職人の道を志す。東京・六本木【鮓いとう】などで修業後、2019年【恵比寿えんどう】を開店。日本はもちろん世界の漁場を訪ね、コラボレーションイベント等を通じて現地の魚を使った鮨を振る取り組みを進行中。
4 イタリアン	ラ・カーサ・ディ・テツオ・オオタ (料理提供のみ)	太田 哲雄	19歳でイタリアに渡り、その後スペイン【エル・プリ】、ペルー【アストリッド・イ・ガストン】など3カ国の名店で10年以上修業し2015年に帰国。現在は長野県軽井沢町に【ラ・カーサ・ディ・テツオ・オオタ】【マードレ】を運営する他、ペルー・アマゾンの村で作られるカカオのフェアトレード事業も行う。
5 フレンチ	クラフタル (当日参加、料理提供無し)	大土 橋真也	調理師専門学校フランス校へ進学し、東京・恵比寿【ジョエル・ロブション】、フランス・パリ【サチュルス】などで修業2015年に東京・中目黒【クラフタル】のシェフに就任。日本各地の生産者を訪ね、そのストーリーを料理として昇華し創造性豊かに皿上に紡いでいる。2018年よりミシュラン一つ星。
6 中華	茶禅華	川田 智也	東京・六本木の四川料理店【麻布長江】で10年間の研鑽後、日本料理を学ぶために研鑽を重ねた【龍崎】では、台北支店【祥雲龍崎】の副料理長も務める。2017年、東京・広尾に【茶禅華】をオープン、2018年度以降ミシュラン二つ星、2021年度以降三つ星。「アジアのベストレストラン50」で2019年以降ランクイン。
7 イタリアン	メログラーノ	後藤 祐司	スバゲティの店を営んでいた父の背中を追い、イタリア料理のシェフを志す。日本での修業後、シチリアの二つ星店【リストランテ・ドゥーモ】等で活躍。帰国後は【ビッフィアトロ】のシェフを経て、2015年、東京・広尾に【メログラーノ】をオープン、2025年4月に同じ広尾の地に拡大移転。
8 フレンチ	アムール (料理提供のみ)	後藤 祐輔	銀座【レカン】や仏アルザス地方【オ・クロコティル】など日仏の名店で修業後30歳で東京【エキュレ】のシェフに就任。2012年、東京・西麻布【アムール】のシェフに就任（後に恵比寿に移転）、和素材にこだわる新しいスタイルのフランス料理を提供するyoutubeやテレビ番組等で発信する家庭料理のレシピも人気。
9 イタリアン	チェンチ (料理提供のみ)	坂本 健	大学時代に欧州でイタリア料理に感動し料理人を志す。【イル・ギオットーネ】等を経て2014年、京都・岡崎に【チェンチ】をオープン。和食材を多用したイタリア料理は国内外の人気を博し、2022年以降ミシュラン一つ星、2022～2024年「アジアのベストレストラン50」にランクイン。サステナビリティを徹底的に追求する姿勢でも知られる。
10 すし	日本橋鮎町すぎた	杉田 孝明	子供の頃にTVドラマ「イキのいい奴」を見て鮨職人に憧れる。高校卒業後、東京・日本橋の【都壽司】に入店、12年間の修業後、【日本橋鮎町都壽司】を独立開店。2015年に現在の場所に移り【日本橋鮎町すぎた】を開く。江戸前の伝統をさらに発展させた、当代一の呼び声高い鮨職人。著書に「すし」神髓がある。
11 イタリアン	ドンブラボー	平 雅一	広尾【アッカ】を経て渡伊し、ミラノ【サドレル】、シチリア【ドゥーモ】等の星付き店で修業。帰国後2012年、地元東京・国領で独立し【ドンブラボー】をオープン。イタリア郷土料理をベースにした独自のイタリアンガストロノミーに熱烈なファンが多い、【RAZY PIZZA】を冠した2店も都内で展開中。
12 中華	慈華	田村 亮介	中国料理を営む家庭に育ち料理人を志す。東京・西麻布の四川料理店【麻布長江】で10年間の修業後、店を引き継ぐ。2019年に同・青山山で【慈華】をオープン。日本素材を徹底して生かした味づくりを貫いており、中国料理の知識の深さと技術の正確さ、幅広さに業界評価が高い。2021年よりミシュラン一つ星。
13 フレンチ	コンヴィヴィオ	辻 大輔	トスカナンの魚専門店【キャンティ】やロンバルディア【アンティカ・ロカンダ・ベッキア・バヴィア】等イタリア9年間学んで帰国し、2012年に東京・新宿【コンヴィヴィオ】(後に北参道に移転)のシェフに就任。イタリア伝統料理をベースに自由な発想を取り入れ、生産者の思いを伝える料理を目指す。
14 フレンチ	レース デ ブレ	中原 文隆	滋賀県出身。大津、京都のホテルにて料理の研鑽を積み、京都のホテルに籍中に第8回トクトードール料理コンクールで総合優勝を果たす。その後渡仏し、ムーランド・ドラ・ガレット、アルページュで研修し、帰国。その後準備期間を経て2012年11月、京都にてレースデブレをオープン。翌年の2013年よりミシュラン一つ星。
15 日本料理	そ/so KAWAHIGASHI	中東篤志	「草喰なかがし」が主人・中東久雄のもとで料理を学ぶ、日本飲食文化の海外発信のためNYCと京都を拠点に日本食や日本酒のイベント企画・運営、飲食店のプロデュースや食を中心とした地域創生事業などを手がける。京都で【そ/kawahigashi】、福井県小浜市道の駅【久里のこはんやおくどさん】を運営。
16 フレンチ	ラ・ボンヌ・ターブル	中村 和成	大学卒業後に調理師専門学校に再入学し、フランス料理の道へ進む。数店での修業後、東京・西麻布【レフェルヴェンス】のスーシェフとなる。2014年に同・日本橋【ラ・ボンヌ・ターブル】のシェフに就任。インスタグラムやyoutubeなど、様々なツールを使った積極的なレシピ発信も注目を集める。
17 日本料理	中村食堂	中村 拓登	フランス料理と日本料理の修業後、東京・下北沢【Salmon&Trout】のシェフを経て、現在は北海道と茨城をベースにフリーの料理人として活動。東京大学の研究プロジェクト「memu open research campus」の研究員も務める。伝統と歴史からの学びやその技術をツールに、現代の日本料理のかたちを探っている。
18 スペイン料理	コケ	中村 有作	東京のフランス料理店、神戸の現代スペイン料理店【カ・セント】での10年間の修業後、バックパッカーとしてアジアの島国を歩き回り2021年、京都市中京区に【KOKE】を開き、同年ミシュラン一つ星。井戸水と暖炉の炎を使って調理を行い、故郷である沖縄や京都の食文化を組み込んだコンテンツラリー・キューイジーズも提供。
19 イタリアン	ビーニ	中本 敬介	26歳でイタリアに渡り、4年半の修業後、スイス・サンクトガレンのイタリア料理店【Segreto】のシェフに就任、8年を経て2010年、生産者との距離に近い京都で【ビーニ】を開店。妻と二人三脚で自分の味を追求し続け、食に係るサステナブルな活動にも積極的に取り組んでいる。2019年よりミシュラン一つ星。
20 イタリアン	リストランテ ナカモト	仲本 章宏	6年間のイタリア修業では、シエナ【バゴカ】を皮切りに名店を経験し、フィレンツェの三つ星店【エノテカ・ビンキオーリ】で4年間、にわたりパスタ料理のシェフを務める。アメリカ・NYのレストランを経て帰国後、2011年に地元である京都・木津川に戻り、【リストランテ・ナカモト】をオープンする。
21 イタリアン	Bistrot 64 Japan	能田 耕太郎	1999年に渡伊し修業を積み、シェフとしても活躍。その後ローマに開いたBistrot 64など、ミシュランガイドの星をイタリアで二度獲得。2018年に【ファロ】(東京・銀座)のエグゼクティブシェフに就任し、その後一つ星とグリーンスターを得る2024年に独立し、フリー料理人として様々なプロジェクトに参画中。
22 うなぎ	鰻 はし本	橋本 正平	八重洲【鰻 はし本】四代目当主、音楽活動やバックパッカーを経て三代目に師事し、調理の腕を磨く。歴史ある人気店の運営に注力する一方、鰻の中小生産者と鰻の新しい価値付けの手法を探ったり、研究者と鰻資源の保全方法を考えるなど、鰻漁り料理師としてサステナビリティに資する努力を重ねる。
23 日本料理	てのしま	林 亮平	大学卒業後、2001年から老舗料亭『菊乃井』の主人・村田吉弘氏に師事。20以上の国や地域で和食普及イベントに携わった。2018年、東京・青山【てのしま】を開業。日本料理の技法と海外で磨いた知見をもって郷里せとうちと向き合い、ルーツである香川県「香川県」の再興を目指す活動を続けている。ミシュラン一つ星。
24 ブーランジェ	バーラー江古田	原田 浩次	千葉・八千代のベーカリーでパンづくりをはじめ、同・松戸の人気店【ソップ】で修業2006年に独立し、大学時代を過ごした東京・江古田にカフェ併設ベーカリー【バーラー江古田】を開く。2011年には近隣の保育所併設の【まちのバーラー】をオープン。ともに東京を代表するパンの人気店となる。
25 イタリアン	チェネッタ・バルバ	藤田 紘一	学生時代の飲食店アルバイトから料理の楽しさに目覚め、イタリア料理店に就職。長期休暇を取ってイタリア各地への旅を続け、7歳で料理長となり、2015年に【チェネッタ・バルバ】をオープン。Chefs for the Blueでの動きを通して、料理人が社会課題に目を向ける重要性を実感している。
26 日本料理	御料理ほりうち	堀内 さやか	女性が少ない日本料理界で就業機会の獲得に苦戦しながら、都内の割烹、ホテル等で研鑽を積み2013年より神楽坂の料理屋にて料理長を務める。2018年に新宿・荒木町【御料理ほりうち】を開業。日本各地の志ある生産者を訪ね、魚や野菜、山菜、茸等さまざまな食材と出会い活かすことをライフワークとする。
27 中華	レストラン モトイ	前田 元	幼少から料理が好きで、実家の古書店で料理本を読みながら育つ。旧京都グランドホテルの中国料理部門に入り、その後フランス料理の料理人になるためブーニユ地方のレストラン等で修業。2012年に京都に【モトイ】を開く。志ある生産者との関係構築、レストランの総合的なサステナビリティ向上に取り組む。
28 フレンチ	ラ ベ	松本 一平	日本やベルギーでの星付きレストランで修業後、【オー・グード・ジュール・メルヴェイユ】(日本橋)のシェフに2014年に【らべ】(日本橋)を開き、現代料理の軽やかさと古典料理の歴史を併せ持つフランス料理の提供を目指す。2018年以降ミシュラン一つ星、2022年よりグリーンスター。近隣に4店舗を運営。

29	フレンチ	ラチュレ	室田 拓人	名店での修業後、2016年東京・渋谷に【ラチュレ】を開業。『ゴエミヨ』の「明日のグランシェフ賞」受賞2018年よりミシュラン一つ星、2021年よりグリーンスター。狩猟免許保持者でもあり、ジビエ料理の名手として命の大切さを伝えながら、エシカルな食のあり方について模索する。近隣にベーカリーとピザ店も運営。
30	多国籍	チョンブー	森枝 幹	オーストラリア・シドニー【テツヤズ】、東京・表参道の京料理店【湖月】、マンダリンオリエンタル内の分子ガストロノミーレストラン【タバス・モラキュラーバー】等で研鑽を積み、2011年に同・下北沢【サーモンアンドトラウト】のシェフに就任2019年より渋谷バルコ内のタイ料理店【チョンブー】をプロデュース。
31	フレンチ	ドロワ	森永 宣行	大学卒業後、フランス料理の世界へ。大阪・京都のレストランでの修業と卸売市場での経験を重ね2017年に京都御所前で【ドロワ】をオープン。毎年フランスへ研修に出向き、現地食文化への見聞を広げながら、フランス伝統料理をベースに常に創造と進化を続けている2018年よりミシュラン一つ星。
32	NYフレンチ	ノー・コード	米澤 文雄	日本での修業後、NYCに渡る。ミシュラン三つ星店【ジャン・ジョルジュ】では日本人初のスーシェフを務め2014年に東京・六本木【ジャン・ジョルジュ・トウキョウ】のシェフ・ド・キュイジーヌに就任（一つ星を獲得）2022年、同・西麻布に【ノーコード】をオープン。『ヴィーガン・レシビ』等著書や受賞多数。
33	すし	鮎 やすみつ	綿貫 安秀	26歳で父親が経営していた東京・四谷【後楽寿司】に入店2010年に【後楽寿司やす秀】と屋号を変えて跡を継いだ後は、産地や生産者を足しげく訪ねて学びを重ねている。独自の調理工程で特許を取得した「漬けまぐろ丼」の販売展開などユニークな発想でも知られる2025年、屋号を【鮎 やすみつ】と改める。