



**【カンテサンス】（フランス料理店）オーナーシェフ**  
 一般社団法人 Chefs for the Blue 理事 岸田 周三

1974年、愛知県生まれ。高校卒業後に志摩観光ホテル【ラ・メール】を経て1996年より都内レストランで研鑽を重ねる。2000年に渡仏し、ブラスリーから三ツ星までのレストランで修業。2003年よりパリ【アストランス】でパスカル・バルボシェフに師事し後にスーシェフに就任。帰国後の2006年に【Quintessenceカンテサンス】を開き、翌年『ミシュランガイド東京2008』で三ツ星を獲得。以降18年間にわたり維持し、名実ともに日本のトップシェフとして業界を牽引している。



**【日本橋蛸殻町すぎた】（鮨店）主人 杉田 孝明**

1973年、千葉県生まれ。高校卒業後、東京・日本橋蛸殻町の【都寿司】に入店し、山縣正氏のもと研鑽を重ねる。12年間にわたる修業ののち、先輩の鮨屋の場所を引き継ぎ【日本橋蛸殻町 都寿司】を独立開店。2015年、義理の両親が経営していた洋食レストランの跡地に移り、現在の【日本橋蛸殻町すぎた】をオープンする。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」神髄』がある。



**【チェンチ】（イタリア料理店）オーナーシェフ**  
 一般社団法人 Chefs for the Blue 理事 坂本 健

1975年、京都生まれ。大学卒業後に京都【イル パツパラルド】【イル ギオットーネ】で修業。14年に独立、岡崎に【cenciチェンチ】をオープン、和の食材を用いた新たなイタリア料理を創出し、国内外の人気を博している。食の未来につながる食材調達から生産者や地域を支える様々な活動、業界に先んじた労働環境の整備まで、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。2022～24年「アジアのベストレストラン50」にランクイン。2022年～ミシュラン一ツ星。



**【てのしま】（日本料理店）主人 林 亮平**

1976年、香川県生まれ。大学卒業後、京都の料亭【菊乃井】に入り村田吉弘氏に師事。2011年、上海万博の日本産業館内料亭【紫】料理長を務め、同年菊乃井本店副料理長に就任。2015年、【菊乃井 赤坂店】涉外料理長。シンガポール航空の機内食開発、国際会議や首相官邸での晩餐会の料理担当。20カ国以上で和食普及イベントに携わる。2018年3月、東京・青山に【てのしま】を開店。2019年ミシュラン一ツ星。日本料理アカデミー正会員。



**【茶禅華】（中国料理店）オーナーシェフ 川田 智也**

1982年、栃木県生まれ。調理師専門学校卒業後、中国料理店【麻布長江】で学び、その後日本料理を学ぶため2011年から【龍吟】で修業。台湾【祥雲龍吟】の立ち上げにも参画し、副料理長を務める。2017年に広尾【茶禅華】オープンとともにエグゼクティブシェフに就任し、のちにオーナーとなる。中国料理と日本料理の調和を目指す「和魂漢才」を掲げた、唯一無二の料理を提供する。2021年～ミシュラン三ツ星、2022年にグリーンスター獲得。2019～25年「アジアのベストレストラン50」にランクイン。



一般社団法人 Chefs for the Blue 代表理事 佐々木ひろこ

日本で国際関係論、アメリカでジャーナリズムと調理学、香港で文化人類学を学び、ガストロノミーと食のサステナビリティをテーマに執筆を続けるジャーナリスト。これまでに培った広いネットワークを活かし、食の社会課題解決を目指した各種ソーシャルデザイン活動も展開する。2017年、日本の海の危機的な状況を前にChefs for the Blueを立ち上げ、トップシェフ達とともに日本の水産資源を守り、食文化を未来につなぐための啓発活動をスタート。農林水産省 水産政策審議会(資源管理分科会／企画部会)特別委員／「日本食普及の親善大使」選考委員等を歴任。