

## 大賞

## my farm to table おにや（新潟市）

### 審査員コメント

オーナーシェフの鬼嶋大之さんは、鶏をメインの食材とし、そのスタイルが極めてユニークです。鬼嶋さんはシェフでありながら自家養鶏場を持ち、鶏だけでなく“鶏肉の宝石”と呼ばれる去勢した雄鶏“シャボン（CHAPON）”も自ら育てています。生産から調理、提供までを一貫して行い、食材の命から携わることで、素材の奥深い味わいだけでなく独自の理念を料理で表現します。名物の鶏の刺身は、その徹底した管理と鮮度、調理技術で、あらゆる部位を生で食することができます。鶏の生食は世界中でも珍しいですが、内臓を含めたバリエーションにおいても特筆に値します。またシャボンは、品よく力強い味わいを伴い最高峰のレベルで仕上げています。料理の独自性や素材のトレーサビリティ、シェフの哲学など、この店を訪れなければ体感できない世界観があり、このガストロミーアワードの文脈を踏まえても大賞に相応しいと評価しました。

### 審査員長賞

## 日本料理 蘭（新潟市）

### 審査員コメント

すでに完成されたと思われがちな日本料理に、“進化の余地がある”と挑戦し続ける姿勢が、調理の随所に表現されています。シンプルながら、際まで削ぎ落とした料理は、奥深い味わいの体験へと繋がります。店主は、新潟県産を中心にした素材を吟味厳選し、器や調度品にも敬意を持って選りすぐっているのも伝わり、総合芸術としての日本料理の醍醐味も存分に味わえます。

### 新人賞

## 日本料理 福楽（新潟市）

### 審査員コメント

店主の堀山潤さんは、狩猟や釣りを20年以上の趣味としており、食材の多くは彼自身が撃ったジビエや釣った魚、あるいは採った山菜などで構成されます。それをいわゆる“またぎ料理”ではなく、技術をともなった日本料理として楽しませてくれます。新潟の豊饒なる大自然の息吹を、料理で追体験できるという意味においても、訪れる期待値が存分にあるお店として評価しました。

### インフォーマル賞

## FARM FRONT SEKINOEN（南魚沼市）

### 審査員コメント

地元の無農薬栽培、減農薬栽培の米を、土鍋の直火炊きで仕上げます。そのご飯でつくった塩むすびは絶品。それを、田園のど真ん中で、風景を眺めながら、地域の文化や風土まで、まるごと味わえる稀有なお店。店内のデザインも素晴らしいです。

### 特別優秀賞

## 鍋茶屋（新潟市）

### 審査員コメント

創業以来、160年にわたり伝統の味わいだけでなく、新潟古町花街文化をも牽引し、多くの文人や食通を魅了してきた、その功績をあらためて評価しました。また、登録有形文化財の建物も含めた、料亭としての存在感や文化的な価値も、新潟県が誇るべき資産として再認識すべきと考えます。

### 特別優秀賞

## 旬菜懐石 拓（村上市）

### 審査員コメント

店主の川崎拓海さんが地元坂町で挑む小さな懐石料理店。その孤高にして真摯な仕事ぶり、店づくりの姿勢が光っています。調理や盛り付けの工夫はもちろん、献立や味付けの塩梅も絶妙です。派手な演出はないものの、料理への熱量と地元愛を存分に味わえる、居心地のいいお店です。

### Chef's Choice賞

## 八海山 宮野屋（南魚沼市）

### 審査員コメント

南魚沼の雲峰、八海山の麓という絶好のロケーション。にばし出汁で味わう風味高い蕎麦の味わいはもちろん、独自の調理法や雪国の保存法を駆使した山菜料理は絶品です。ニジマスの唐揚げや山菜の天ぷらなどの一品料理も工夫がなされていて美味しいです。大自然と一体になる稀有なお店です。

### 女性Chef賞

## 十日町 会席 ゆげ（十日町市）

### 審査員コメント

十日町市出身の弓削朋子さんは、各地の名店で修業を積んだのち、一旦は飲食業界から離れたましたが、再び食の世界に戻り、地元で同店を開業。地方で活躍するという意味においても、女性シェフという意味においても、この賞のロールモデルに最も相応しい店として選定しました。地元の食材や食文化に根ざした丁寧な仕事ぶりは、オリジナリティに溢れます。季節の表現も素晴らしいです。

### インフォーマル賞

## やまに（魚沼市）

### 審査員コメント

魚沼のソウルフードとして知られるホルモン焼き。代表的な存在の同店は、下茹でしない「シロ」を中心に、鮮度の高い生の状態で提供されるのが特徴です。その「シロ」だけでも訪れる価値が存分にあります。その他の部位も美味しい。極めてリーズナブルなのも魅力です。

### 特別優秀賞

## 龍寿し（南魚沼市）

### 審査員コメント

寿司屋でありながら八海山の麓という立地を逆手に取ったと思われるに十分な創意と驚きがあります。「魚沼天恵菇（てんけいこ）」と呼ばれる地元プレミアム椎茸とウニの握りなど、独創的な握りの数々は、新たな味覚ゾーンを刺激して楽しさにも溢れます。地産地消は勿論、お店の物語性をも表現します。

### 特別優秀賞

## 割烹 新多久（村上市）

### 審査員コメント

お造りは伝統的な盛り合わせのスタイルではなく、敢えて魚種ごとに別々に調理し、一皿ごとで提供するなど、随所に工夫を折り込み、訪れる度に進化を続けていることを高く評価します。ほぼすべての料理で村上周辺の食材を使い、地酒を提供するなど、地元の生産者や村上の食文化への深い敬意が感じられます。

### Chef's Choice賞

## 樗苑（南魚沼市）

### 審査員コメント

明治3年に創建された母家は、雪国越後の典型的な茅葺屋根の田舎屋造りで、その雰囲気だけでも味わい深いです。地元で採れた山菜や野菜、自家栽培のコシヒカリで構成された伝統料理の献立はどれも味わい深く、囲炉裏で焼かれる岩魚や鮎や舞茸なども絶品です。その風情も含めローカルガストロノミーのお手本となるお店です。

### インフォーマル賞

## 喜ぐち（新潟市）

### 審査員コメント

地酒はもちろんのこと、豊富なバリエーションの料理は、それぞれに丁寧な仕事がなされています。歴史を感じる座敷の雰囲気も楽しく、初めて訪れたとしても常連のようにリラックスできる融通無碍な接客も心地いいです。

### インフォーマル賞

## ファミリーダイニング小玉屋（南魚沼市）

### 審査員コメント

ファミレスのように幅広い世代に対応する料理の幅を誇りながら、チェーン店のそれとは全く違う、本物志向のお店です。地元食材を厳選し、出汁のひとつから自家製にこだわる料理の数々。スタッフのもてなし力も素晴らしいです。

### 特別優秀賞

## 鮎 登喜和（新発田市）

### 審査員コメント

ほぼすべての食材を新潟県産にこだわり、どの料理にも新しい美味しさを探求する姿勢が込められているのを感じます。三代目主人の小林宏輔さんは他店のリサーチや研究にも余念がなく、その挑戦する姿勢も評価に値します。家族経営ならではのアットホームな店内の雰囲気も愉しいです。

### 特別優秀賞

## Restaurant UOZEN（三条市）

### 審査員コメント

ジビエを中心に、食材の大部分を店主自らが調達する、地産地消のお手本のようなお店。しかもイノベティブなフランス料理の領域の料理で表現することは特筆に値します。新潟のみならず日本が世界に誇るべき地方レストランとして高く評価しました。ぜひ季節ごとに訪れて欲しいお店です。

### Chef's Choice賞

## 兄弟寿し（新潟市）

### 審査員コメント

可能な限り新潟の最高の素材にこだわり抜く一貫した姿勢。江戸前の確固たる技術。加えて緩急のある流れや味覚のバランスの組み立てなど、その総合力を高く評価しました。店内の濃とした付まいや端正な空気感のつくりかたもすばらしいです。伝統ある新潟の古町らしい雰囲気をもったお店です。

## 旅館・ホテル部門 30

### 大賞

## Snow Peak FIELD SUITE SPA HEADQUARTERS（三条市）

審査員コメント 「人生に、野あそびを。」という、同社の理念を、体験型のひとつのかたちとして、見事に具現化しています。未来に向けて新たなライフスタイルの新基準を、新潟から日本のみならず世界へ示している点において、大賞に相応しい施設として高く評価しました。例えば、ニュージーランドにあるようなスーパーロッジや、英国の荘園領主風のマナーハウスなどに比肩しうる、大自然の圧倒的なスケール感やラグジュアリーな施設を擁しながら、世界のどこにもない独自の世界観を構築していることは特筆に値します。隈研吾さん設計によるヴィラ・スイートや住箱は、楽しさや心地よさだけでなく、そのデザイン思想にも想像力が膨らみます。また、「レストラン雪峰」の料理は、新潟の食材の豊かさだけでなく、その味わいや創意においても高いレベルにあるといえるでしょう。地域の表現のあらたな形を示した意味でも示唆に富む施設です。

### 審査員長賞

#### 松之山温泉 酒の宿 玉城屋（十日町市）

審査員コメント

新潟の雪国の里山の食文化と新潟の日本酒を、革新的なフランス料理に寄り添わせて、しかも温泉宿で表現するという挑戦的な取り組みを評価しました。そうした新たな試みを、メディアやSNSあるいはイベントを通じて積極的に発信している点も、このアワードに相応しい宿と判断しました。

### 特別優秀賞

#### CAVE D' OCCI ワイナリーステイ トラヴィーニュ（新潟市）

審査員コメント

日本にはまだ少ない、ワイナリーに泊まるという贅沢ができる宿。ワインはもちろんですが、葡萄を取り入れた料理や、時に地下熟成庫をダイニングにしたりなど、ワイナリーを楽しむための創意に溢れていることも高評価となりました。

### 温泉文化賞

#### 村杉温泉 ふるさとがしのばれる宿 角屋旅館（阿賀野市）

審査員コメント

歴史ある建物の雰囲気。隅々まで管理の行き届いた設えときめ細かいサービス。さりげないもてなしの距離感も心地いいです。また、自家栽培の米や、その日に収穫する自家菜園の野菜を使うなど食材を深く吟味した料理も絶品です。

### 温泉文化賞

#### 栃尾又温泉 心がほどける 五感を愉しむ 宝巖堂（魚沼市）

審査員コメント

おかみさんと主人によるお料理は、魚沼の食材や調味料を中心に、素朴ですが手をかけたものです。その普通さが五臓六腑にしみます。読書室やこたつを配し、必要以上にかまわない、良い意味で上質な“ほっとかれ感”も魅力です。

### 特別優秀賞

#### 岩室温泉 著莪の里 ゆめや（新潟市）

審査員コメント

あたりまえのことをやりつつ、それが極上である。いい素材を厳選して磨き上げている、スモールラグジュアリーのお手本のような宿です。いつ訪れても、かわることなく上質があり、それを継続している努力も改めて評価しました。

## 特産品部門 30

### 大賞

## かんずり（有）かんずり（妙高市）

審査員コメント 日本の冬を代表するほど雪が降る豪雪地帯、新潟県妙高市に伝統の調味料「かんずり」あり。完成までに数年かかる唐辛子の発酵香辛調味料は「西の柚子胡椒、東のかんずり」とも言われています。冷え込みが厳しい時期に自家製の唐辛子を雪の上で「寒ざらし（雪ざらし）」にすることで甘みを引き出す独特の製法でつくられています。唐辛子の原産地は南国であるにもかかわらず、この雪国新潟で独自の発展を成し遂げた面白さがあり、群を抜いて味わいにキレと旨みがあり、唯一無二の調味料として評価しました。

### 特別優秀賞

#### 鮭の酒びたし

（株）きっかわ（村上市）

審査員コメント

世界中どこを旅し俯瞰しても、この緯度と経度でしか現せられない気候風土を織りなし、表現されている唯一無二の逸品。この地に於いて鮭は特別な存在。単なる食品の枠を超えて神人共食の世界、村上の歳時記、生活の一部に完全に溶け込んでいます。晩秋から夏のお祭りまで1年もこの気候風土と共に過ごし、至上の旨みを蓄えた螺鈿色に輝く「鮭の酒びたし」を選出しました。総合的な発信力やパッケージング、マーケティングにも優れていました。

### 特別優秀賞

#### SMOKE 和からしマスタード

（株）アラフェルム（南魚沼市）

審査員コメント

種から育てた南魚沼産の原料で作った無添加マスタード。マスタードといえば、アメリカのイエローマスタードや、フランス・ディジョンの粒マスタードなど、料理にアクセントを添える欠かせない存在で世界中で愛される地域色が出る調味料です。和からしマスタードは「塩」「酢」「砂糖」「種」だけでできており、ブラウンマスタードの混じり気のない爽やかな辛味が特徴的です。「SMOKE和からしマスタード」は、土地にゆかりのある「桑の木」で燻製にするなど、南魚沼の風土が現れた逸品は、多くの方に届けたい味です。

### 特別優秀賞

#### さどのめぐみっ茶

Brillian（佐渡市）

審査員コメント

自然豊かな佐渡島は、1千種類以上の野草が自生する野草の宝庫。Brillianでは、この野草を用いた野草茶を製造しています。代表は長崎からの移住者。だからこそ地元の人たちにとっては身近すぎた野草の魅力を見出すことができたのかもしれません。看板商品「くろもじブレンド」は、佐渡で愛されてきた香木・クロモジの清涼感ある香りを生かしたブレンド茶。佐渡らしさがぎゅっと詰まった商品だと感じ、選出しました。手に取りたくなる素敵なパッケージデザインや、200円前後とお求めやすい商品が用意されている点も評価しました。

### 特別優秀賞

#### 越路バーニャカウダ

SUZUGROUP（長岡市）

審査員コメント

「朝日山」「久保田」で有名な「朝日酒造」がある越路地域で、酒粕をたい肥に利用して育てられた「酒粕にんにく」を使っており、新潟でしか作ることができない唯一無二の商品という点に着目しました。味わいはもちろんですが、絶滅が危ぶまれる伝統野菜や、未来へ安心・安全な食のバトンをつなぐ「環境保全型農業」について、生産者とともに考え、発信してきたSUZUオーナーシェフ・鈴木将さんが手がけている点も評価に値すると思います。全国規模のマーケティング、若年層も取り入れるライセンスなパッケージもとても優れています。

### 特別優秀賞

#### 鶴の友

樋木酒造（株）（新潟市）

審査員コメント

「地酒」とは本来、その土地で飲まれるものであり、そこへ赴かなければ飲めない酒のこと」という信念を頑なに貫き続ける小さな蔵元。量は少なくとも、全てにおいて目の行き届く徹底した酒造りで知られ、決して商業主義に走らず、地元の人が手に取りやすい価格で提供し続けています。その酒のほとんどが地元新潟市西区を中心に流通、消費されています。「うまいものは旅をしない」といわれますが、それを地で行く稀有な酒。「地酒」という定義をそのままに体现する酒として選出しました。