



NIIGATA GASTRONOMY AWARD

新潟ガストロノミーアワード

- 飲食店部門 100 …………… 大賞 1 特別賞 10
- 旅館・ホテル部門 30 …………… 大賞 1 特別賞 5
- 特産品（加工品および日本酒）部門 30 …… 大賞 1 特別賞 5
(予定)

新潟の「食文化（ガストロノミー）」を感じる飲食店や宿泊施設、特産品を教えてください。

**あなたが紹介したい飲食店、旅館・ホテル、
特産品を応募しよう！**

地域の風土、歴史や文化を料理に表現する「ローカル・ガストロノミー」。この理念を体現し、地域社会との関わりに積極的な新潟県内の飲食店や旅館・ホテル、特産品等を発掘し、表彰する取り組み、それが「新潟ガストロノミーアワード」です。

県内飲食店、旅館・ホテル、手土産品の各部門で、県外トップシェフやジャーナリストが、県内の雑誌編集者とともに、審査・表彰し、新潟が誇る「食」を国内外に発信します。

今すぐ応募

ご応募いただいた方から抽選で
アワード授賞式の招待券をプレゼント！
何度でも、何店でもご応募できます。



ENTRY
2022. 9/7 ▶ 11/30

授賞式・シンポジウム | 2023年3月(予定)

応募方法

応募は公式WEBサイトから
お申し込みください。

応募対象

新潟県内の事業者
※自薦、他薦は問いません。

▶ 詳しくはこちら

<https://www.niigata-gastronomy-award.jp/>





新潟ガストロノミーアワード
総合プロデューサー

岩佐 十良

Toru Iwasa

地域の風土、歴史や文化を料理に表現するローカル・ガストロノミーの理念を体現し、地域社会との関わりに積極的な新潟県内の飲食店や宿泊施設、お酒やお土産品等を発掘し、表彰する新潟ガストロノミーアワードでは、“料理の美味しさやレストランのクオリティ”だけを評価するのではなく、“地域の食、さらに食に携わる関連産業などとの連携・取り組み”、“サスティナビリティ”、“フィロソフィー”等を総合的に評価いたします。当アワードを通じて、作り手と食べ手、そして生産者で大きな輪を作り、“食”による地域経済循環を目指すと同時に、新潟が日本有数の食文化県であることを国内外にアピールしてまいります。



新潟ガストロノミーアワード
特別審査員長

中村 孝則

Takanori Nakamura

1964年神奈川県葉山町生まれ。ファッションからレストラン、酒やシガーなど文化や嗜好品をテーマに幅広く執筆・発信している。現在、「世界のベストレストラン50」ならびに「アジアのベストレストラン50」の日本評議委員長を務める。JR九州「ななつ星in九州」車内誌『SEVEN STARS PRESS』編集長。著書に『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）共著に『ザ・シガーライフ』（ヒロミエンタープライズ）など。現ベスト・オブ・コロンビア大使、大日本茶道学会茶道教授、剣道教士七段。

■ 審査方法について

〈審査体制〉

「新潟ガストロノミーアワード」では、美食評論家・コラムニストの中村 孝則氏が特別審査委員長を務め、同氏が選定した食に精通する著名シェフ、メディア関係者、フーディを含む特別審査員計9名および新潟在住のローカル審査員計5名と共に、テイスト、プレゼンテーション、ローカリゼーション、サスティナビリティなどの審査項目を中心に審査を行います。

〈特別審査委員一覧〉（※各審査員の詳細なプロフィールは、公式ウェブサイトに掲載されています。https://niigata-gastronomy-award.jp/#judge）

中村 孝則氏：★特別審査委員長／美食評論家・コラムニスト
小林 寛司氏：ヴィラアイダ (Villa AiDA) シェフ
高田 裕介氏：ラシーム (La Cime) シェフ
福山 剛氏：ラメゾン ドウ ラ ナチュラル ゴウ (La Maison de la Nature Goh) シェフ
石井 宏子氏：温泉ビューティ研究家・旅行作家
山口 繭子氏：食の編集&ディレクター
淀野 晃一氏：(株)柴田書店 書籍編集部 編集委員
青田 泰明氏：青稜中学校・高等学校 校長
大越 基裕氏：ワインテイスター／ソムリエ
田中 知之氏：音楽プロデューサー／選曲家

〈ローカル審査員一覧〉

木村 正晃氏：食と料理の研究家
佐藤亜弥子氏：『新潟Komachi』編集長
佐藤智香子氏：料理研究家
霜鳥 彩氏：『月刊にいがた』編集長
間仁田眞澄氏：『月刊キャレル』編集長

〈審査について〉

① 一次審査

公式ウェブサイト (https://niigata-gastronomy-award.jp/) を通じて11月末まで自薦・他薦による応募を受け付けます。

② 二次審査

一次審査通過者の中から、審査員チームが飲食店部門100店、旅館・ホテル部門30軒、特産品（加工食品および日本酒）部門30品を選定します。

③ 大賞および特別賞の選定・授賞式の開催

2023年3月に、ガストロノミーに関するシンポジウムを兼ねた「Niigata Gastronomy Award」授賞式を開催し、大賞および特別賞を発表、表彰する予定です。

お問い合わせ

新潟ガストロノミーアワード 運営事務局
Email: info@niigata-gastronomy-award.jp

公式サイト

