

## 「次世代ガストロノミーコンペティション」ファイナリスト一覧（五十音順）

令和5年9月30日

No.	料理人氏名	年齢	料理人所属	指南役・生産者氏名	テーマ	料理名
1	エンドウ カズヒコ	44	La naturalité ナチュラリテ	サトウ テルコ	在来作物 (山ぶどう)	庄内鮮魚のユニラテラル 発酵ヤマブドウのソースと昆布の泡
	遠藤 和彦			佐藤 照子		
2	サイトウ ショウタ	40	庄内ざっこ	イガラシ イズミ	在来作物 (からとり芋)	“未来へのバトン” カラトリイモまんじゅう
	齋藤 翔太			五十嵐 和泉		
3	サトウ ナギサ	26	(株)エルサン	サトウ ヤエ	郷土料理 (芋ごぼたもち)	いもごぼたもち切り株見立て ～庄内藩士開墾の歴史と 庄内の景色を残して～
	佐藤 渚			佐藤 八重		
4	ハセガワ ノブキ	29	(株)エルサン	ワタナベ マサキ	在来作物 (菊芋)	菊芋のズッパ 三角そばのカッペレッティ添え
	長谷川 将己			渡部 勝喜		
5	ミナグチ タクヤ	43	すたんど割烹 みなぐち	ヨゴ シゲル	郷土料理 (魚料理(鮫))	鮫のぬた和えの再構築
	水口 拓哉			余語 滋		