



About

1988年三重県生まれ。
料理人の父親の元 幼少から料理の手ほどきを受け、高校卒業後に上京、服部栄養専門学校卒業後に老舗料亭「菊乃井」で修行。その後世界各国の郷土料理店で働きながら世界一周をし、地元根付いた食文化の成り立ちへの関心を深める。

2015年、西麻布に「伊勢すえよし」をオープン。自身の地元である三重県の生産者の元に頻りに足を運び、彼らの食材へのこだわりを伝えるべく、日々厨房に立つ。食を通じて生産者と消費者の心をつなぐ「心の流通」が料理のテーマ。ベジタリアンやビーガンなどの外国人に向けた懐石料理の提供も行う。



Contact / SNS

✉ info@ise-sueyoshi.com

📍 東京都港区西麻布4-2-15水野ビル3階 伊勢すえよし

📷 @itamae014

Works

- 2015年 懐石割烹店伊勢すえよし開業
- 2016年 ぐるなび「シェフごはん」レシピ提供
- 2017年 ぐるなび「ご当地雑煮特集」レシピ提供
- 2018年 彙びや「おだしのレシピ」レシピ開発
- 2019年 アルフレックスジャパン社パーティーケーターリング提供
- 2019年 ローテーブルin OWASE料理提供
- 2020年 JAL国際線機内食レシピ開発
- 2020年 三重の恵みプロジェクト始動
- 2021年 相可高等学校食育プロジェクト始動
- 2022年 清水清三郎商店新棟お披露目パーティー料理提供
- 2022年 世界料理学会 出汁講座開催
- 2023年 清水清三郎商店シェフズテーブルイベントプロデュース

Media

- 📺 NHK総合 あさいチ出演多数
- 📺 テレビ朝日 ごはんジャパン出演多数
- 📺 BS朝日 フレッシュフェイスーズ
- 📺 フジテレビ ぼかぼか
- 📺 J-Wave クリンスイ・モーニングテーブル

他多数

Awards

- 2016年 TOKYO100第三位
- 2017年 LOVETOKYO AWARD 2017受賞
- 2017年 トリップアドバイザーエクセレンス認証受賞
- 2018年 サンペレグリノヤングシェフ2018
日本地区大会 セミファイナリスト (個人)
- 2018年 RED U-35 シルバーエッグ受賞 (個人)
- 2018年 トリップアドバイザートラベラーズチョイス受賞
- 2020年 トリップアドバイザーベストオブザベスト
高級店部門 世界9位
- 2021年 トリップアドバイザーベストオブザベスト
高級店部門 世界3位 (アジア1位)
- 2023年 トリップアドバイザーベストオブザベスト
高級店部門 世界2位 (アジア1位)