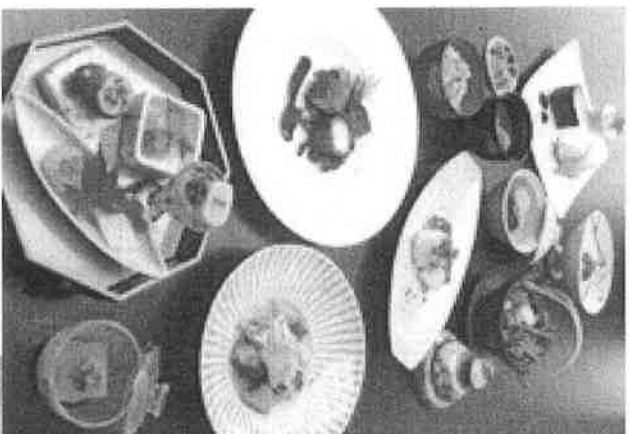


土山 憲幸



概要

氏名 土山 憲幸 (つちやま のりゆき)

職業 調理人 熊本テルサ総支配人

住所 熊本市出水1丁目1番24号

主な活動地 熊本県内外

特別賞

土山憲幸氏は、日本料理の修業を大阪で積み、東京で大  
 手ホテルの総料理長に就任。宮内庁、迎賓館、総理官邸等  
 の日本料理責任者として活躍する中、平成十四年の東京熊  
 本県人会総会で「火の国くまもと味フェア」「だべなっ  
 せ熊本」等々、熊本の豊林水産物PRイベントに関与し、  
 郷土熊本の食材の豊かさ、品質の確かさを再認識し、熊本  
 の食文化の豊かさを全国に発信されています。  
 その後、「故郷に恩返しをしたい」との想いから、帰熊  
 し、ホテル熊本ホテルサ総支配人に就任。熊本の農産物の豊  
 かさ、品質の良さを再認識し、地産地消活動に積極的に取  
 り組み、自ら産地を訪ね、その食材の良さを最大限引き出  
 すしシビの開発に取り組み、開発された熊本の食材を使  
 った料理のしシビは、千種にも及んでいます。  
 また、「地産地消」を訴える講演会や料理教室の開催、  
 さらに農産物やその加工品の流通開発、フーミング・パッ  
 ケージ指導や販売促進指導に至るまで、熊本の食材と食文  
 化の普及と全国への発信に大きく寄与しています。

## これまでの活動歴

昭和四十一年	関西の老舗料亭で修行を始める。
昭和五十四年	「プリンスホテル」入社
昭和五十六年	調理技能優秀者 受賞
平成八年	東京都知事賞 受賞
平成九年	調理功労賞 受賞
平成十四年	「赤坂プリンスホテル」 総料理長に就任
平成十六年	熊本県知事感謝状受賞
平成十九年	帰熊し、「ホテル熊本 ルサ」総支配人に就任