

(広報資料)

特区制度で10人目の料理人！  
カナダから初めて学びに来ます！

平成30年4月11日  
京都市産業観光局

担当：観光MICE推進室  
電話：746-2255

## 日本料理を働きながら学ぶ外国人料理人の受入れについて

京都市では、京都市地域活性化総合特区において、全国で唯一、京都市内に限って「外国人の日本料理店での就労」の特例措置が認められており、特定伝統料理海外普及事業（※1）として、外国人料理人の受入れを通じて日本料理の海外への普及に取り組んでいます。

この度、特定非営利活動法人日本料理アカデミー（※2）との連携により、下記のとおり、本事業では10人目となる、外国人料理人を「嵐山熊彦」で受け入れることとなりましたので、お知らせします。

※ 受け入れる外国人料理人の国籍（カナダ）は、本事業では初めての受入れとなります。

### 記

#### 1 新たに受け入れる外国人料理人

##### (1) クリップ・ジョナサン・フランクリン (Klip Jonathan Franklin)

年齢：23歳

国籍：カナダ

経歴・動機： ニューヨークでミシュラン星付きの懐石料理店や寿司店での調理経験を経て、平成29年度に農林水産省の研修プログラムにより、半年間嵐山熊彦で研修を受ける。技術だけではなく、日本の文化等についてもさらに勉強し、引き続き嵐山熊彦で日本料理を探究したいと考え、本事業に応募。

受入事業者：株式会社 熊彦

受入店舗：嵐山熊彦（右京区嵯峨天龍寺芒の馬場町5番地の1）

嵐山・渡月橋畔で、四季おりおりの京料理を提供している料亭。主人の栗栖基氏は、日本料理アカデミー日本料理コンペティション委員長として、国内外の日本料理人の研鑽、資質向上に尽力している。

受入期間：2年間（平成30年4月13日～）



#### 【本人のコメント】

日本料理は、文化、歴史、四季や自然との関わりを反映しており、これは世界中どこにもない特徴である。また、日本料理の背景には、人々の調和や感謝の気持ちがあると考えている。将来北米に戻っても、食に対する理解を深めるとともに、日本料理の精神や魅力を広めたい。

## ※1 特定伝統料理海外普及事業

### (1) 事業概要

外国人が、京都市内の料理店で働きながら日本料理の知識及び技能を修得し、帰国後に、日本料理を世界に発信することを通じて、日本料理の海外への普及を図る。

### (2) 取組の経過

平成25年11月に特定伝統料理海外普及事業を盛り込んだ京都市地域活性化総合特別区域計画が認定され、全国で唯一、京都市内に限って特例措置が認められており、以下の外国人料理人が本事業を活用している。

	氏名【性別】	国籍	受入店舗	現在の活動状況
修了	ヴェラ・ジュリアン・ ヴィクトール・ティエリー 【男】	フランス	菊乃井本店	平成26年2月から勤務開始 平成27年2月に修了し、日本に関するフェアの実施やメニュー開発など日本料理の普及に取り組む
	ペレガリックス・ユウゴ・ アレクシ・ルイ【男】	フランス	菊乃井本店	平成27年6月から勤務開始 平成29年6月に修了し、「和の『こころ』と『わざ』を世界に伝える京料理人」として、日本料理の普及に取り組む
	ジャキエ・クララ・ マルジョレーヌ・ジュリエット 【女】	フランス	菊乃井本店	平成27年11月から勤務開始 平成29年11月に修了し、「和の『こころ』と『わざ』を世界に伝える京料理人」として、日本料理の普及に取り組む
現在 就労 中	ソレンセン・キャスパー・ エリック【男】	デンマーク	木乃婦	平成28年1月から勤務開始 (5年間の予定)
	シュトゥカ・エドガー【男】	ラトビア	嵐山熊彦	平成29年4月から勤務開始 (2年間の予定)
	キム・アレクサンダー・ チャールズ【男】	アメリカ 合衆国	割烹さか本	平成29年4月から勤務開始 (2年間の予定)
	ウー・ツェング・スティーブン・ ボーセン【男】	スペイン	魚三楼	平成29年6月から勤務開始 (1年間の予定)
	イ・ゼラン【男】	韓国	たん熊北店 京都本店	平成29年9月から勤務開始 (5年間の予定)
	ニー・ジュンファ【男】	イギリス	菊乃井本店	平成29年9月から勤務開始 (2年間の予定)
新規 受入	クリップ・ジョナサン・ フランクリン【男】	カナダ	嵐山熊彦	平成30年4月13日から勤務開始予定 (2年間の予定)

## ※2 特定非営利活動法人日本料理アカデミー

設 立：平成16年8月

理 事 長：村田吉弘（菊乃井主人）

事業内容：日本料理の発展を図るため、教育及び文化・技術・研究並びに、その普及活動に取り組んでいる。日本の食文化を次代につなぐ地域に密着した食育活動や世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業等を実施している。

今回の特定伝統料理海外普及事業においては、海外料理人の短期の受入事業で培われたノウハウや、日本料理に関する専門的知見を活かし、京都市と連携して、外国人受入れ料理店への助言や、実習計画策定への協力等を行っている。

### 【問合せ先】

京都市産業観光局観光MICE推進室  
TEL 075-746-2255