

(広報資料)

平成28年1月7日

総合企画局

〔担当：市長公室特区活用推進担当〕
電話：222-3981

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、下記のとおり新たに4人目となる外国人料理人を受け入れることとなり、本日から受入店舗の「木乃婦」で勤務を開始しますのでお知らせします。

なお、フランス国籍以外の外国人料理人、「木乃婦」での受け入れは初めてとなります。

記

1 新たに受け入れる外国人料理人

氏名：Casper Alrik Sorensen（カスパー・エリック・ソレンセン）

年齢：23歳

国籍：デンマーク

〈主な職歴〉

スシ ヤマモモ Aps (Yamamomo Sushi Aps)

ウィリアム アンド コー (William & Co)



【本人のコメント】

寿司シェフとして、お客様と言葉を交わしながら、味の良さは勿論、調理の仕方や素材をどう活かしているかについて知っていただくことを大切にしており、単に食事を提供するだけでなく、和食を文化として体験してもらえることを目指している。

今後、京都において日本文化・料理に触れ、学び、帰国後にお客様に対し「ほんもの」の日本の食材、料理を発信したい。

2 受入事業者

受入事業者：株式会社 木乃婦

受入店舗：木乃婦（下京区新町通仏光寺下ル岩戸山町 416）

昭和10年の創業以来、80年続く老舗の暖簾を受け継いだ三代目主人高橋拓児氏が、豊かな発想で独自の京料理を繰り出す料亭。高橋氏は、日本料理アカデミー海外事業副委員長としても、正しい日本料理を世界に伝えるため、尽力している。



3 受入期間

2年間（平成28年1月～平成30年1月）

※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実現し、以下の外国人料理人が本事業を活用している。

氏名【性別】	出身国	受入店舗	現在の活動状況
Verrat Julien【男】 (ヴェラ・ジュリアン)	フランス	菊乃井本店	平成27年2月帰国 (平成26年2月から勤務) 実家のレストランで日本に関するフェアの実施やメニューを開発し、日本料理の普及に取り組んでいる。
Ugo Perret-Gallix【男】 (ユウゴ・ペレガリックス)	フランス	菊乃井本店	平成27年6月から勤務開始
Jacquier Clara【女】 (ジャキエ・クララ)	フランス	菊乃井本店	平成27年11月から勤務開始
Casper Alrik Sorensen【男】 (キャスパー・エリック・ソレンセン)	デンマーク	木乃婦	平成28年1月7日から勤務開始

※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】

京都市総合企画局市長公室特区活用推進担当
Tel 075-222-3981