

(広報資料)

平成30年12月20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との連携により、下記のとおり、本事業では12人目（女性としては2人目）となる、外国人料理人を「菊乃井本店」で受け入れることとなりましたので、お知らせします。

記

1 新たに受け入れる外国人料理人

チェ・ユンジョン（崔 允禎, CHOI YOON JEONG）

年 齢：42歳

国 籍：韓国

経歴・動機：日本の調理製菓専門学校を卒業し、調理師免許を取得後、日本料理海外普及人材育成事業（農林水産省実施）の適用を受け、国内ホテルの日本料理店に約2年間勤務。同事業を修了（退職）後、一旦帰国したが、日本料理に関する技術やおもてなしの心についても更に深く学び、世界の人々に伝えたいと考え、本事業に応募。

受入事業者：株式会社 菊の井

受入店舗：菊乃井本店（東山区下河原通八坂鳥居前下河原町459）
大正元年創業、村田吉弘氏が3代目主人を務める。
平成18年に、国内初となる在留資格「文化活動」での外国人料理人の受入れを開始し、以降、世界中から熱意のある料理人を受け入れる活動を展開。

受入期間：5年間（平成30年12月21日～）



【本人のコメント】

五感で楽しむ日本料理には世界的な魅力があります。

本場で正しい日本料理を深く学び、帰国後は、韓国において日本料理のすばらしさとおもてなしの優しさを伝えていきたいです。

2 参考

(1) 特定伝統料理海外普及事業

ア 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。

イ 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。

平成29年3月には、本取組をより効果的に推進するため、特定非営利活動法人日本料理アカデミーとの連携により、京都市から国に提案・要望してきた外国人料理人の在留期間について、「2年以内」から「5年以内」の延長が実現しました。

	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
	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 平成30年5月に修了、本国のレストラン にて日本料理を担当する予定。
	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 (平成30年2月に修了)
	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 (平成30年8月に修了)
	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 (平成30年8月に修了)
現在 就労 中	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)
	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月から勤務開始 (2年間の予定)
	ジョウジ・アンソニー・ ポール【男】	アメリカ 合衆国	美濃吉 竹茂楼	平成30年7月から勤務開始 (4年10ヶ月間の予定)
新規 予定	チェ・ユンジョン【女】	韓国	菊乃井本店	平成30年12月21日から勤務開始予 定(5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