

外国人が日本料理を働きながら学ぶことを可能とする特例措置を活用した事業の開始について

京都市では、平成22年5月に、特定非営利活動法人日本料理アカデミーから、標記特例措置に関する要望を受けて以降、国との協議など、実現に向けた取組を日本料理アカデミーと連携して進めてきました。

その後、平成25年11月29日に、京都市及び日本料理アカデミーを事業主体と位置付けた計画が、国の認定を受け、これまで入国管理法で認められていなかった「外国人の日本料理店での就労」が、総合特区制度の枠組みの中で、全国で唯一、京都市内に限った特例措置として実現しました。

外国人料理人の受入に当たっては、京都市が適切な受入事業者を指定する必要がありますが、この度、下記のとおり、受入事業者を指定し、フランス人料理人を受け入れることといたしました。

なお、今後、事業者の指定手続、入国手続を経て、年度内にも受け入れる予定です。

記

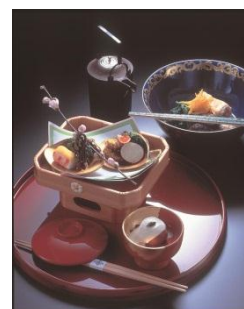
受入事業者

株式会社 菊の井（受入店舗：菊乃井 本店）

大正元年に創業した菊乃井は、村田吉弘代表取締役で3代目となる。屋号の由来は、豊臣秀吉の妻・北政所（ねね）が茶の湯に用いたとされ、菊の花が咲くように湧き出たと言われる「菊水の井」。

菊乃井では、素材と対話しながらひと皿毎に季節を移す。お客様には、四季の巡りを“心で感じて”いただけるよう、器、床の間のお花やお軸、お部屋のしつらえ、お庭の姿に至るまで支度を整え、最高のおもてなしでお迎えすることを常に心がける。

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。



〈参考〉 外国人料理人（予定）

ヴェラ ジュリアン（Verrat Julien）氏

ミシュランガイドフランスで一つ星を獲得している老舗レストラン「ラ・リボディエル(La Ribaudière)」のシェフの息子として生まれ、父の厳しい指導の下で修業を積んだ若手フランス料理人。



〈本人コメント〉

日本料理の伝統のある京都で日本料理の知識と最高の経験が得られることを期待している。季節感や文化的な背景も含めて習得し、より高いレベルの技術を学びたい。帰国後は、日本料理の魅力を伝えるとともに、フランス料理への応用も試みたい。

【問合せ先】

京都市総合企画局政策企画室政策企画担当
TEL 075-222-3035