

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

京都市地域活性化総合特区において「外国人の日本料理店での就労」が特例措置として認められている京都市では、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た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、本事業として24人目となる外国人料理人を「魚三樓」で受け入れましたので、お知らせします。

記

1 新たに受け入れる外国人料理人

ジュウ・ミギョン（朱 美暲）

年齢：38歳

国籍：韓国

経歴・動機：20代の頃に日本に留学。そこで食べた日本料理が忘れられず、日本料理の料理人を志す。より多くの人に日本料理の素晴らしさを伝えるため、日本で経験を積み、力を付けたいと思い本事業に応募。

受入事業者：株式会社 魚三樓

受入店舗：魚三樓（伏見区京町3-187）

江戸時代の1764年創業、荒木稔雄氏が9代目を務める。

「魚三樓」の井戸から汲み上げられる銘水「伏水」を使用し、伏見の地酒と相性のいい旬の京野菜を使った、伏見の地にとことん拘った、伝統ある京料理を提供している。

受入期間：3年間（令和5年1月11日～）



【本人のコメント】

京都には世界に誇る日本料理店がたくさんあると知っています。日本料理の修行に全力を尽くします。そして、京料理の味と素晴らしさを、もっと多くの人達に伝えられるように努力します。

2 参考

(1) 特定伝統料理海外普及事業の事業概要

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。

外国人料理人の在留期間は最長5年、一事業所当たりの受入人数は6人以内としている。

	氏名	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	フランス	菊乃井本店	平成26年2月から平成27年2月
	ペレガリックス・ユウゴ・ アレクシ・ルイ	フランス	菊乃井本店	平成27年6月から平成29年6月
	ジャキエ・クララ・ マルジョレーヌ・ジュリエット	フランス	菊乃井本店	平成27年11月から平成29年11月
	ソレンセン・キャスパー・エリック	デンマーク	木乃婦	平成28年1月から平成30年2月
	シュトゥカ・エドガー	ラトビア	嵐山熊彦	平成29年4月から平成31年3月
	アレクサンダー・チャールズ・キム	アメリカ 合衆国	割烹さか本	平成29年4月から令和元年7月
	ウー・ツェング・スティーブン・ボーセン	スペイン	魚三樓	平成29年6月から平成30年5月
	イ・ゼラン	韓国	たん熊北店 京都本店	平成29年9月から平成30年8月
	ニー・ジュンファ	イギリス	菊乃井本店	平成29年9月から平成30年8月
	クリップ・ジョナサン・フランクリン	カナダ	嵐山熊彦	平成30年4月から令和元年10月
	シン・ダニエル	カナダ	嵐山熊彦	令和元年6月から令和2年3月
	タン・ホン・カイ	シンガポール	たん熊北店 京都本店	令和元年8月から令和3年8月
	フランチェスコ・ビアンキ	イタリア	木乃婦	平成31年4月から令和3年8月
	ゴ・グンズイ	中国	たん熊北店 京都本店	令和元年9月から令和3年9月
	ベク・スニョプ	韓国	魚三樓	令和2年5月から令和4年4月
	シン・モヒト	インド	菊乃井	令和4年3月から令和4年8月
	ムド・ジャヒドウル・イスラム	バングラ デシュ	一子相伝 なかむら	令和元年9月から令和4年8月
現在就 労中	ジョウジ・アンソニー・ポール	アメリカ 合衆国	美濃吉 竹茂楼	平成30年7月から令和4年10月
	チェ・ユンジョン	韓国	菊乃井本店 美山荘	平成31年1月から令和4年12月
	オウ・ヘイコウ	中国	嵐山熊彦	令和2年7月から勤務開始 (5年間の予定)
	ファム・ドゥック・ユイ	ベトナム	菊乃井	令和4年4月から勤務開始 (5年間の予定)
新規受 入	イ・ウンイル	韓国	祇園丸山	令和4年4月から勤務開始 (5年間の予定)
	リー・カハン	台湾	たん熊北店 京都本店	令和4年11月から勤務開始 (2年間の予定)
	ジュウ・ミギョン	韓国	魚三樓	令和5年1月から勤務開始 (3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