

## 日本料理を働きながら学ぶ外国人料理人の新規受入れについて

京都市では、京都市地域活性化総合特区において「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23人目となる外国人料理人を「たん熊北店」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

##### (1) リー・カハン (李 佳翰)

年齢：30歳

性別：男性

国籍：台湾

経歴・動機：子どものころから抱いていた一人前の料理人になりたいという夢をかなえるため、日本の調理師専門学校で日本料理を学ぶが一時帰国。その後も料理を学びたいという思いは強く、伝統文化の中心である京都の料亭で、日本料理に関する知識や文化を学び、本格的な和食を、自分の国の人たちに伝えたいと本事業に応募。

受入事業者：株式会社 たん熊北店

受入店舗：京都本店（京都市中京区西木屋町通四条上る紙屋町 355）

京料理「たん熊」は、昭和3年、高瀬川のほとりに創業。創業者である栗栖熊三郎氏の味と技を、孫に当たる三代目主人栗栖正博氏が守り継ぎ、厳選された素材を用いて、こまやかに季節の風趣を表現した料理を提供している。

受入期間：2年間（令和4年11月5日～）



#### 【本人のコメント】

日本の食文化は、味わいや彩り、食材の豊かさや技術、栄養面に至るまで、深い歴史と文化に育まれ、本当に素晴らしいと思っています。もっと詳しく和食の世界を知って、伝統的な懐石を学びたいです。本格的な和食を母国の人々に発信していきたいです。

## 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・ アレキシ・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	魚三楼	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・スンヨプ	韓国	魚三楼	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・ジャヒドゥル・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月から勤務開始 (4年10ヶ月間の予定)
	チェ・ユンジョン	韓国	菊乃井本店 美山荘	平成31年1月から勤務開始 (5年間の予定)
	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)
	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)
新規受入	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)

## (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