

(広報資料)

令和4年3月16日
京都市産業観光局
〔担当：産業企画室〕
電話：075-222-3308

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20～22人目となる外国人料理人（3名）を「菊乃井本店」及び「祇園丸山」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) シン・モヒト (Singh Mohit)

年齢：28歳

性別：男性

国籍：インド

経歴・動機：日本の調理師専門学校で日本料理を学び、「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」に基づくシルバー認定を取得。

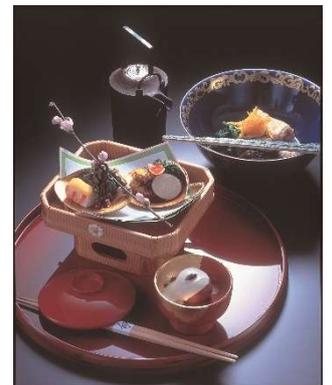
日本料理を学ぶ中で、日本料理の奥深さを知り、自身でも、日本の伝統文化の中心である京都の料亭で、日本料理に関する技術や知識、おもてなしの心を身に付け、世界に発信したいと考え、本事業に応募。

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（令和4年3月21日～）



【本人のコメント】

憧れていた菊乃井で、日本料理の知識や技術、精神性などの奥深さをしっかりと学び、身に着けた上で、将来、母国で日本料理店を開き、日本料理の素晴らしさ、感動をたくさんの人に伝えたい。

(2) ファム・ドゥック・ユイ (Pham Duc Duy)

年 齢：22歳
性 別：男性
国 籍：ベトナム

経歴・動機：日本の調理師専門学校で日本料理を学び、「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」に基づくシルバー認定を取得。

日本料理の中でも特に懐石料理に興味を持ち、和食の本場、京都において、技術や知識、おもてなしの心を学び、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る下河原町 459)

受入期間：5年間(令和4年4月1日～)



【本人のコメント】

京都を代表する料亭である菊乃井で日本料理の神髄を学ぶとともに、伝統を守りつつも革新にも挑戦し、身に着けた技術で、帰国後は、自身の日本料理店を開き、日本の食を通じて人々を幸せにしたい。また、母国でベトナム人の弟子を雇い、日本料理を広めていきたい。

(3) イ・ウンイル (LEE EUNGIL)

年 齢：27歳
性 別：男性
国 籍：大韓民国

経歴・動機：日本の調理師専門学校で日本料理を学び、「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」に基づくシルバー認定を取得。

本場の料理人のもとで、日本料理に関する技術や知識、おもてなしの心を学び、母国をはじめ、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 丸由

受入店舗：祇園丸山(東山区祇園町南側 570-171)

2009年の「ミシュランガイド京都・大阪・神戸」以降、12年連続で2つ星を獲得する京料理の老舗。

主人の丸山由夫氏は、テレビ番組や映画の料理の監修や京都和食文化賞を受賞するなど、京都の和食文化の推進に尽力している。

受入期間：5年間(令和4年4月1日～)



【本人のコメント】

この事業を通じて、日本料理の技術を身に着けるとともに、料理だけでない日本料理の精神性についても学ぶことで、自分自身を磨き、料理の道を極めたい。将来は母国で日本料理店を開き、料理を通して様々な人との繋がりを作り、韓国人が日本料理に興味を持つきっかけを作りたい。

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3人以内としている。

	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月から平成27年2月
	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【女】	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【男】	デンマーク	木乃婦	平成28年1月から平成30年2月
	シュトウカ・エドガー【男】	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【男】	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【男】	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【男】	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【男】	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【男】	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【男】	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【男】	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【男】	イタリア	木乃婦	平成31年4月から令和3年8月
呉 君瑞【男】	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	
現在 就労 中	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)
	チェ・ユンジョン【女】	韓国	菊乃井本店	平成31年1月から勤務開始 (5年間の予定)
	ムド・ジャヒドウル・イスラム【男】	バングラ デシュ	一子相伝 なかむら	令和元年9月から勤務開始 (5年間の予定)
	ベク・スンヨブ【男】	韓国	魚三樓	令和2年5月から勤務開始 (2年間の予定)
	オウ・ヘイコウ【男】	中国	嵐山熊彦	令和2年7月から勤務開始 (5年間の予定)
新規 受入	シン・モヒト【男】	インド	菊乃井	令和4年3月から勤務開始 (5年間の予定)
	ファム・ドゥック・ユイ【男】	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【男】	韓国	祇園丸山	令和4年4月から勤務開始 (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】

京都市産業観光局産業企画室

TEL 075-222-3308