

(広報資料)

平成31年4月22日  
京都市産業観光局

担当：観光MICE推進室  
電話：746-2255

イタリア人では初の受入れ！

## 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、「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13人目となる、外国人料理人を「木乃婦」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

##### フランチェスコ・ビアンキ (Francesco Bianchi)

年齢：26歳

国籍：イタリア

経歴・動機：イタリアで料理人として勤務していたが、アニメや漫画、武道をきっかけに日本文化に興味を持ち、日本料理にも魅力を感じるようになった。

その後、京都旅行をした際に本場の日本料理を見たことからその技術やおもてなしの心について自ら学びたいと考え、本事業に応募。

受入事業者：株式会社木乃婦

受入店舗：木乃婦（下京区新町通仏光寺下ル岩戸山町416）

昭和10年の創業以来、80年以上続く老舗の暖簾を受け継いだ三代目主人高橋拓児氏が、豊かな発想で独自の京料理を繰り出す料亭。高橋氏は、日本料理アカデミー海外事業副委員長としても、正しい日本料理を世界に伝えるため、尽力している。



受入期間：3年間（平成31年4月23日～）

#### 【本人のコメント】

日本料理において素材の融合が作り出す洗練された味にはいつも感動する。

京都において、日本料理に関する正しい技術と精神を学び、母国の人にも感動を伝えたい。

## 2 参考

### (1) 特定伝統料理海外普及事業

#### ア 事業概要

平成25年11月に本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、京都市内に限り、日本料理店で働きながら日本の伝統料理の知識及び技能を修得するための活動を行う外国人に対する在留資格（最長5年間）が認められている。

本制度の活用により、外国人料理人の日本料理店での受入れによる技能習得を支援し、帰国後に日本料理を世界に発信いただくことで、日本料理の海外への普及を図ることを目的としている。

#### イ 受入外国人料理人

	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	魚三樓	平成29年6月から勤務開始 平成30年5月に修了
	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
	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 平成31年3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
現在 就労 中	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 (5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)
	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)
新規 予定	フランチェスコ・ ピアンキ【男】	イタリア	木乃婦	平成31年4月23日から勤務開始予定 (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