

(広報資料)

**シンガポールからは  
初の受入れ!**

令和元年8月8日  
京都市産業観光局

担当：観光MICE推進室  
電話：746-2255

## 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15人目となる外国人料理人を「たん熊北店」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

##### タン・ホン・カイ (Tan Hong Kai)

年齢：28歳

国籍：シンガポール

経歴・動機：農林水産省の研修プログラムにより、ル・コルドン・ブルーや銀座寿司幸本店において日本料理を学び、「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。

その後も技術向上のため銀座寿司幸本店で研修を続ける中で、本格的に日本料理を学びたいと考え、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(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（令和元年8月8日～）

#### 【本人のコメント】

この事業を通じて、日本料理の技術や知識だけでなく、文化的な側面も理解し、自分のものにすることを目標としている。

たん熊北店で江戸前寿司と京料理の技術、おもてなしの真髄を習得し、母国で広めていきたい。

## 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	魚三楼	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
	シュトウカ・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
	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月から勤務開始 令和元年7月に修了
現在 就労 中	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)
	フランチェスコ・ ピアンキ【男】	イタリア	木乃婦	平成31年4月から勤務開始 (3年間の予定)
	シン・ダニエル【男】	カナダ	嵐山熊彦	令和元年6月3日から勤務開始 (2年間の予定)
新規 受入	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8日から勤務開始 (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