



## < テルマ・佑佳・清水・白石 >

国、地域：ブラジル・サンパウロ  
年 齢：52歳  
現 職：日本食レストラン「藍染」  
オーナー兼シェフ  
日本食普及の親善大使

### ○ ブラジルにおける日本食文化の普及・促進

- ・ 2007年から日本食レストラン「藍染」を経営する傍ら、ブラジルにおいて日本食普及に貢献。
- ・ メディア等を通じた日本食の発信、日本政府等が実施するイベントへの協力を行うほか、日本食を通じた慈善活動にも尽力。
- ・ 2018年 在サンパウロ日本国総領事館在外公館長表彰受賞。
- ・ 2019年 「藍染 ジャパン・ハウス店」をジャパン・ハウス サンパウロ構内にオープン。
- ・ 2019年 日本食普及の親善大使に就任。
- ・ 2021年 「ラテンアメリカのベストレストラン50」の、エストレージャ・ダム・シェフズチョイス賞にノミネート。

2007年に小池信也シェフ（日本食普及の親善大使（2016年2月任命））と共同でサンパウロ市内に日本食レストラン「藍染」を開店し、2011年からオーナー兼シェフとして従事。

「藍染」を経営する傍ら、メディア等を通じた日本食の発信を積極的に行っており、ブラジル国内の多くのメディアに寄稿・出演。からし、わさび、酒、鰯節、醤油、酢、味噌等の日本の移民がブラジルに持ち込んだ素材について説明する等、日本食普及活動に大きく貢献している。

また、日本食の基本であるだしの取り方についての講演、まだ知られていない日本産食材の調理方法の紹介等、日本政府等が実施するイベントへの協力も積極的に行い、日本食や日本産食材の理解促進に努めている。

2020年4月からは新型コロナウイルスの影響を受け困窮するサンパウロ市内の路上生活者等に対し、約20万食を超える弁当と約6万個の基本食糧セットを配布する等、日本食を通じた慈善活動にも力を入れている。



## < Telma Yuca Shimizu Shiraishi >

Country / Region : São Paulo, Brazil

Age : 52 years old

Current Position : Owner and chef of Japanese restaurant “Aizomê”

Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

### ○Promoting and spreading Japanese food culture in Brazil

- Has been operating Japanese restaurant Aizome since 2007 while contributing to the popularization of Japanese cuisine in Brazil.
- Introduces Japanese cuisine such as through media, cooperates on events hosted by the Japanese government, and is dedicated to charitable work through Japanese food.
- 2018: Received commendation by the Consulate General of Japan in São Paulo.
- 2019: Opened the “Aizomê Japan House Restaurant” in Japan House São Paulo.
- 2019: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.
- 2021: Nominated for Latin America’s 50 Best Restaurants 2021 for Estrella Damm Chefs’ Choice Award – Best Reinvention.

Telma Shiraishi opened Japanese restaurant Aizomê in 2007 together with chef Shinya Koike (Japanese Cuisine Goodwill Ambassador, appointed in February 2016) in the city of São Paulo, serving as sole owner and chef since 2011 .

While running Aizome, Shiraishi actively introduces Japanese cuisine through media and other methods, and provides information and appears in numerous media outlets in Brazil. She contributes greatly to the popularization of Japanese cuisine by introducing ingredients brought in to Brazil by immigrants from Japan, such as karashi mustard, wasabi, sake, bonito flakes, soy sauce, vinegar, and miso.

She also gives lectures on making *dashi* broth, a basic step in Japanese cuisine, as well as introduces cooking methods for ingredients from Japan that are not yet well-known. In addition, she actively cooperates in events conducted by the Japanese government, and works to promote understanding of Japanese cuisine and indigenous ingredients.

She also focuses on charitable activities through Japanese food, such as by distributing over 200,000 bento meals and approximately 60,000 basic food item kits since April 2020 to those facing poverty suffering the effects of COVID-19 and living in the streets of São Paulo.



## < パウロ・モライス >

国、地域：ポルトガル・ケイジャス  
年 齢：51歳  
現 職：レストラン「KANAZAWA」  
オーナーシェフ  
日本食普及の親善大使

### ○ポルトガルにおける伝統的な日本料理と日本食文化の普及

- ・懐石料理店での伝統的な日本料理の提供と日本食文化の普及に貢献。
- ・日本食・日本文化思想への理解・知識を広めるための出版活動やワークショップ等を積極的に行い、後継育成にも尽力。
- ・2011年 国際ガストロノミーアカデミー賞受賞。
- ・2012年 David Lopes Ramos ガストロノミー賞受賞。
- ・2022年 日本食普及の親善大使に就任。

ポルトガルの懐石料理店「KANAZAWA」のオーナーシェフとして、お客様へのおもてなしを重視した伝統的な日本料理の提供と日本食文化の普及を精力的に行っている。

ポルトガルの日本食レストラン「Midori」において、日本人シェフの指導の下で本格的な懐石料理を学んだ後、二度の日本での修行を経て、ポルトガルにある各種レストランで料理長を務め、2007年からは「KANAZAWA」のオーナーシェフとして活躍。2011年に国際ガストロノミーアカデミー賞、2012年にDavid Lopes Ramos ガストロノミー賞を受賞。

また、日本食料理店のコンサルティングを通じ、自身の有する日本食・日本食文化への理解・知識を広めるための出版活動やワークショップも積極的に行っている。ポルトガルと日本の両国の文化を理解したポルトガル人シェフとして、ポルトガル語で多くのポルトガル人に日本食・食文化の魅力を伝え、後継シェフの育成を行うことにより、現地における日本食文化の普及に高く貢献している。



## < Paulo Morais >

Country/Region : Cascais, Portugal

Age : 51 years old

Current Position : Owner and chef, Restaurant KANAZAWA  
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

### ○Spreading traditional Japanese cuisine and food culture in Portugal

- Provides traditional Japanese cuisine at a kaiseki restaurant and contributes to the spread of Japanese food culture.
- Actively engages in publishing to spread understanding and knowledge regarding philosophy of Japanese food and culture, hosts workshops, etc. Also strives to foster the next generation.
- 2011: Received the International Academy of Gastronomy prize.
- 2012: Received the David Lopes Ramos Gastronomy Award.
- 2022: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.

As the owner and chef of kaiseki cuisine restaurant KANAZAWA in Portugal, Paulo Morais is committed to providing traditional Japanese cuisine placing emphasis on *omotenashi* hospitality for the guests and popularizing Japanese food culture.

After studying authentic kaiseki cuisine under the guidance of Japanese chefs at Japanese restaurant Midori in Portugal, Morais trained in Japan over two spans, was head chef at various restaurants in Portugal, and became KANAZAWA owner and chef in 2007. He was awarded the International Academy of Gastronomy prize in 2011, and the David Lopes Ramos Gastronomy Award in 2012.

Through consultation services for Japanese restaurant establishments, he has actively pursued publishing activities and workshops to spread understanding and knowledge he has gained regarding Japanese cuisine and food culture. As a Portuguese chef who understands the culture of both Portugal and Japan, he is contributing greatly to popularizing Japanese food culture in Portugal by conveying to the local people in their language the appeal of Japanese cuisine and food culture, and by fostering the next generation of chefs.