



## ＜ 林 大介（はやし だいすけ） ＞

国、地域：イギリス・ロンドン

年 齢：44歳

現 職：「露結」オーナーシェフ

日本料理アカデミーUK副理事長

日本食普及の親善大使

### ○ 日本料理の普及と発展のための活動

- ・世界各地から食通が集まるロンドンにおいて、日本料理人として活躍するとともに、日本食・食文化の魅力を発信。
- ・現地校における日本食育授業の実施等、「食育」の活動にも尽力。
- ・2015年 日本料理アカデミーUK副理事長に就任。
- ・2019年 日本食普及の親善大使に就任。
- ・2021年 ロンドンにて日本料理店「露結」を開店。

世界各地から食通が集まるロンドンで「和食を正しく発信する」ことを使命として幅広く活躍するとともに、日本産食材の紹介にも尽力。日本料理の伝統や素材の味を大切にしつつ、現地の人々に美味しく食べてもらえるよう独創的なスタイルで日本料理を提供している。

食専門団体「日本料理アカデミーUK」の副理事長として、英国レストラン業界のトップクラスの実業家や食文化研究者、フードライター、大学関係者とも深いネットワークを持ち、国内外の有名料理人や有識者とのつながりも強い。

世界各国の要人が集まる日本政府による外交イベントをはじめ、世界トップクラスのエリートが学ぶオックスフォード大学やケンブリッジ大学でも日本食・食文化の魅力を発信しているほか、セミナーや勉強会を開催する等、現地外国人シェフの育成にも力を入れている。

加えて、現地の中学校や高校等における日本食育授業の実施等により、現地若年層の日本食の認知拡大や「食育」にも貢献している。

また、日本とヨーロッパをつなぐ国際線（欧州発日本着便）の機内食監修を通して、外国人利用客に向けても日本食文化を発信しており、欧州を中心に、国際的な日本料理の普及と発展に寄与している。



## < Daisuke Hayashi >

Country/Region : London, United Kingdom

Age : 44 years old

Current Position : Owner chef of the Japanese restaurant “Roketsu”

Deputy Chairman of Japanese Culinary Academy UK

Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

### ○Undergoing activities to popularize and develop Japanese cuisine

- Serves as a Japanese cuisine chef in London where gastronomists from all over the world gather, while spreading the appeal of Japanese cuisine and food culture.
- Committed to food education activities such as holding classes on food education at Japanese schools in the local area.
- 2015: Appointed Deputy Chairman of Japanese Culinary Academy UK.
- 2019: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.
- 2021: Opened Japanese cuisine restaurant Roketsu in London.

Daisuke Hayashi undergoes activities in a wide capacity with the mission of spreading Japanese cuisine befittingly in London, where gastronomists from all corners of the world gather, and strives to introduce Japanese indigenous ingredients. Placing importance on the tradition of Japanese cuisine as well as on the authentic taste of the ingredients, he provides Japanese cuisine with a creative flair that ensures the local people find the food delicious.

As Deputy Chairman of Japanese Culinary Academy UK, he possesses a deep-rooted network consisting of the highest class among those in the restaurant business in the UK who are entrepreneurs, researchers of food culture, food writers, and university officials, as well as strong ties with famous chefs and experts both in and out of Japan.

Hayashi speaks about the appeal of Japanese cuisine and food culture at the University of Oxford and the University of Cambridge where top elite individuals from around the world study, and at diplomatic events with dignitaries from countries all over the world. He conducts seminars and study sessions, and works to educate local chefs.

In addition, by offering special classes on Japanese food education at local secondary schools, he contributes to improving recognition of Japanese cuisine and of food education among the younger generations in the UK.

Through supervising in-flight meals for international flights between Japan and Europe (departing Europe for Japan), he also introduces Japanese cuisine to international passengers, contributing to the popularization and development of Japanese cuisine on an international scale largely centered in Europe.



## <ロジャー・オルトウーニョ・フラメリック>

国、地域：スペイン・バルセロナ  
年齢：48歳  
現職：ComerJapones.com  
創設者兼ディレクター  
ISSé JAPAN  
マーケティングディレクター  
日本食普及の親善大使

### ○ スペインと中南米における積極的な日本食普及への貢献

- ・ 日本食紹介サイト ComerJapones.com を創設し、日本食専門家として日本食と日本酒の普及に貢献。
- ・ 様々な在外公館や国際交流基金と協働して日本食や日本酒についての講演、セミナー等を実施。
- ・ 2015年 在バルセロナ日本国総領事館公館長表彰受賞。
- ・ 2016年 日本食普及の親善大使に就任。

20年にわたりスペイン語で日本料理と日本酒の普及に貢献。

デジタルマーケティングとガストロノミーを専門とするパブリシストとして、日本食紹介サイトや当地の日本食レストランの検索エンジンを作成するほか、様々な在外公館や国際交流基金と協働して、日本食専門家として、スペインやコロンビア等の中南米において日本食や日本酒についての講義を行うほか、現地日系企業には日本の美食や利き酒講演を実施。

2012年より、マンガ・バルセロナ国際見本市において、日本料理スペースのワークショップと料理のデモンストレーションを監修。

2015年には在バルセロナ日本国総領事館の公館長表彰を受賞、2016年には日本食普及の親善大使に任命された。

現在は流通企業やレストランに対する日本食と日本酒の普及、複数の大学で教鞭をとり、日本食文化の普及を行うほか、日本酒の辞書の執筆、日本の美食の様々な側面を紹介する全8話のドキュメンタリー映画「Washoku」を脚本家兼プレゼンターとして制作中である。



## < Roger Ortuño Flamerich >

Country/Region : Barcelona, Spain

Age : 48 years old

Current Position : Founder and Director, ComerJapones.com

Marketing Director, ISSé JAPAN

Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

### ○Actively contributing to the spread of Japanese cuisine in Spain and Latin America

- Founded internet site ComerJapones.com featuring Japanese food, and contributes to popularizing Japanese cuisine and sake as a Japanese cuisine specialist.
- Collaborates with Overseas Diplomatic Establishments in various countries and the Japan Foundation to host lectures and seminars on Japanese cuisine and sake.
- 2015: Received the Award from the Japanese Consulate General in Barcelona.
- 2016: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.

Roger Ortuño has been contributing to the popularization of Japanese cuisine and sake in Spanish for twenty years.

As a publicist specializing in digital marketing and gastronomy, he has created a website introducing Japanese cuisine and a search engine for finding local Japanese restaurants overseas. He also collaborates with Overseas Diplomatic Establishments in various countries and the Japan Foundation as a Japanese food specialist to host lectures regarding Japanese cuisine and sake in Spain and Latin American countries such as Columbia, and provides seminars at overseas locations of Japanese companies regarding Japanese gourmet and sake tasting.

Since 2012, he has been supervising the workshops and cooking demonstrations at the Japanese cuisine section of El Manga Barcelona, an international convention.

He received the Award from the Japanese Consulate General in Barcelona in 2015, and was appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador in 2016.

He currently strives to promote Japanese cuisine and sake among distributors and restaurants and gives lectures at several universities, working to popularize Japanese food culture. He is also currently writing for a dictionary on Japanese sake, and as its writer and host, working on a documentary film called “Washoku” which is consist of eight episodes and aims to introduce various aspects that make up Japanese gourmet.