



< 綿貫 孝（わたぬき たかし） >

国、地域：タイ・バンコク
年 齢：71歳
現 職：日本料理店「花屋」二代目オーナー
日本食普及の親善大使

○長年にわたる日本食・食文化普及への多大なる貢献

- ・日本の味の提供、新しい日本産食材のタイ市場への紹介・普及拡大、王族や政財界幹部等への日本食の普及に尽力。
- ・1973年 タイに渡り、「花屋」の料理を担当。
- ・1980年頃「花屋」の二代目として料理に加えて経営も担当。
- ・2021年 日本食普及の親善大使に就任。
- ・2022年 「花屋」創業83年目を迎え、三代目の綿貫賀夫氏とともに厨房に立つ。

1973年にタイに渡り、半世紀近くの長きにわたり料理人としてタイにおける日本食・食文化の普及に貢献。二代目として経営する日本料理店「花屋」はタイ日本食レストラン界における老舗中の老舗であり、同店を知らない日本食関係者はいないというほど、知られた存在である。

日本の伝統の味を守りながらも、レストランのメニューに新しい日本産食材を取り入れることにも熱心であり、日本でもまだ出回り始めたばかりの新食材も仕入れ、店頭やSNS上でタイ人の顧客向けに紹介する等、日本産食材の輸出促進や海外普及にも寄与している。

加えて、「花屋」で修業を積み日本料理人として活躍するタイ人シェフも多く、現地シェフの育成という点からも日本食・食文化の普及・伝承に尽力している。

また、「花屋」はタイ王室のパーティーや日本政府とタイ政府の会食等においても料理を提供してきており、日本食をタイの王族や政財界幹部に広めることにも貢献した。



< Takashi Watanuki >

Country/Region : Bangkok, Thailand

Age : 71 years old

Current Position : Second owner of Japanese Restaurant HANAYA
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○Significantly contributing to popularizing Japanese cuisine and food culture over many years

- Works to offer Japanese tastes, introduces and spreads new ingredients from Japan to the Thai market, and is dedicated to expanding recognition of Japanese cuisine to members of the royal family, corporate executives, and government officials.
- 1973: Relocated to Thailand, started to work as a chef at HANAYA.
- Circa 1980: Charged with managing the restaurant as the second owner in addition to cuisine.
- 2021: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.
- 2022: Stands alongside third generation Yoshio Watanuki as chef at HANAYA, in its 83rd year since being established.

Takashi Watanuki moved to Thailand in 1973 and has contributed to improving the recognition level of Japanese cuisine and food culture in Thailand as a chef for almost half a century. HANAYA, which he manages as the second owner, is among the top well-established Japanese cuisine restaurants in Thailand. It is so famous there is likely no one in the Japanese food business who has not heard of it.

While preserving the traditional taste of Japan, the restaurant's menu shows passion for incorporating new Japanese ingredients, even adding items that have just started being recognized in Japan. He introduces them to Thai guests in person and on social media, contributing to expanding imports of Japanese native ingredients and to popularizing them overseas.

In addition, there are many Thai chefs who were apprentices at HANAYA and are active as Japanese cuisine chefs, making the restaurant an establishment that strives to convey and hand down Japanese cuisine and food culture to the next generation.

HANAYA also caters to functions by the Thai royal family as well as to dinners and other affairs of the Japanese and Thai governments, contributing to the spread of Japanese cuisine to members of the Thai royal family as well as corporate executives and government officials.

日本食海外普及功労者スピーチ動画の制作

■受賞スピーチ動画

来場ができなかった日本食海外普及功労者の綿貫氏にはビデオメッセージを作成頂き、総会会場で上映をした。

テロップを挿入し、会場の皆様にも分かりやすくご覧いただけるよう、投影した。

【綿貫 孝様】

