

パネル展示スペース

第17回日本食海外普及功労者表彰受賞者プロフィール（英語版の掲示は行わず）

第17回 日本食海外普及功労者表彰 受賞者プロフィール

①

<加納・マリア・アレハンドラ>

国、地域：アルゼンチン・ブエノスアイレス
年齢：48歳
現職：日本食料理店「Ichisou」オーナー兼料理人
日本食普及の親善大使

○アルゼンチン全土にわたる日本食・食文化の普及拡大

- 2003年 「Ichisou」料理人（2009年よりオーナー）
- 2019年 日本食レストラン組合「Gastro Japo（カストロ・ハポ）」副会長
- 2021年 「Gastro Japo」会長（2023年2月まで）
- 2022年 日本食普及の親善大使に就任

同氏の両親が1997年に設立した日本食レストラン「Ichisou」において、2003年から料理人として活躍。2009年からはオーナーも務めている。「Ichisou」は当地において本格的な日本料理を提供する数少ないレストランの一つで、アルゼンチン人のほか当地の日系企業関係者、アジアコミュニティの人々がよく訪れる。加納氏は「SUSHI WOMAN」として当地大紙「クラリン」、「ラ・ナシオン」等各種メディアに取り上げられるなど、首都ブエノスアイレス市を中心に当地で知られた日本食料理人の一人。また、2019年10月に現地日本食レストラン「親善者」による非営利団体「Gastro Japo（カストロ・ハポ）」を創立して副会長に就任し、2021年9月から2023年2月までは会長として様々な「日本食普及」のための活動を実施。また2019年から毎年、ブエノスアイレス市内において国内の50を超える日本食レストランが参加する日本食普及イベント「Gastro Japo Food Week」を現地経済産業局、農務部、市政府等の協力を得て実施。ストリートフード、和菓子、弁当、カレーなど毎年テーマを決め、日本食及び日本文化を紹介するなど、日本食・食文化の普及に大きく貢献している。

< Maria Alejandra Kano >

Country / Region: Buenos Aires, Argentina
Age: 48
Current post: Owner and chef of Japanese restaurant "Ichisou" Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○ Expanding the spread of Japanese food and dietary culture across Argentina

- 2003: Became a chef at "Ichisou" (owner since 2009)
- 2019: Became Vice-president of the Association of Japanese restaurants in Argentina "Gastro Japo"
- 2021: Became President of "Gastro Japo" (until Feb. 2023)
- 2022: Appointed as a Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

Since 2003, Ms. Kano has been active as a chef at "Ichisou" Japanese restaurant, which her parents established in 1997. She has also served as the owner since 2009. Ichisou is one of a few restaurants that serve authentic Japanese cuisine in Argentina. In addition to Argentine people, people related to Japanese companies and those from Asian communities in the country visit it often. Having been covered as "SUSHI WOMAN" by various media such as the two major Argentine papers "Clarín" and "La Nación", Ms. Kano is one of Japanese cuisine chefs known in the country, mainly in Buenos Aires, the capital. Furthermore, in October 2019, she established "Gastro Japo", a non-profitable organization of people concerned in Japanese restaurants in the locality, and assumed the position of Vice-president. She conducted activities to spread Japanese food as President from September 2021 to February 2023. In addition, she has organized the "Gastro Japo Food Week", an event to popularize Japanese food in which more than 50 Japanese restaurants in Argentina participate, in Buenos Aires every year since 2019 in cooperation with the Secretariat of Agriculture, Livestock and Fisheries of Argentina's Ministry of Economy, the city government, and others. This event has contributed significantly to the spread of Japanese food and dietary culture by introducing Japanese food and Japanese culture under the theme set each year, such as street food, Japanese sweets, bento lunch boxes, and curry.

②

<宮川 厚志 (みやがわ あつし)>

国、地域：マレーシア
年齢：73歳
現職：元JMG Trading Sdn Bhd Managing Director
元JETRO・クアラルンプール事務所 農林水産・食品コーディネーター
日本食普及の親善大使

○マレーシアにおける日本産果物・水産物の普及拡大

- 1995年 マレーシアにて寿司関連のビジネスを立ち上げる
- 1997年 日本食の輸入販売及び日本食レストランの立ち上げに携わる
- 2007年 日本食輸入販売会社 JMG Trading を設立
Managing Director に就任
- 2008年 レストラン向けに空輸便での鮮魚の取扱いを開始
- 2011年 小売店向けに青果物の取扱いを開始
- 2013年 JETRO 農林水産物・食品コーディネーターに就任
- 2022年 日本食普及の親善大使に就任

日本の生鮮・冷蔵・冷凍食品をマレーシアに輸入販売する専門商社「JMG Trading」を立ち上げ、AEON Malaysia, Jaya Grocer, Istanbulなどの高級スーパーを中心に販売。マレーシアにおける毎年の日本食ビジネス経験のもと、これまで日本産果物物の取扱いのなかった地産スーパーへの販路も独自に開拓。ホテル、レストラン及び消費者との幅広いネットワークを構築し、水産物、青果物を中心にマレーシア全土への日本産食品の輸入販売を実施。また、マレーシアの消費者への長年のため、品質管理を通じた熟練労働者とともに、スーパーでの日本産食品の販路スペースの継続的な確保に尽力し、日本産農林水産物、食品の普及拡大に長年貢献。さらに2013～2023年度までJETROのクアラルンプール事務所の農林水産・食品コーディネーターを務め、様々な実践に基づいたアドバイスも提供し、日本企業等の海外市場開拓・拡大を支援した。

<Atsushi Miyagawa>

Country/Region: Malaysia
Age: 73
Former posts: Managing Director, JMG Trading Sdn Bhd
Food & Agriculture Coordinator of JETRO KUALA LUMPUR
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○ Expanding the spread of Japanese fruits, vegetables and fishery products in Malaysia

- 1995: Launched a sushi-related business in Malaysia
- 1997: Involved in the import and sales of Japanese food and the launch of a Japanese restaurant
- 2007: Established JMG Trading, a Japanese food import and sales company
Became Managing Director
- 2008: Started dealing in fresh fish shipped by air for restaurants
- 2011: Started dealing in fruits and vegetables for retail stores
- 2013: Engaged as Food & Agriculture Coordinator of JETRO
- 2022: Appointed as a Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

Mr. Miyagawa launched "JMG Trading", a specialized trading company which imports and sells Japanese fresh, chilled and frozen foods in Malaysia, to sell such products mainly to upscale supermarkets including AEON Malaysia, Jaya Grocer, and Istanbul. Based on his long years of experience in Japanese food business in Malaysia, he has also developed his own sales channels in local supermarkets that had not dealt in Japanese fruits and vegetables previously. He has established a broad network with hotels, restaurants and retailers, and conducted the import and sales of Japanese foods, mainly fishery products, fruits and vegetables, across Malaysia. In addition, in order to appeal to consumers in Malaysia, he has been committed to continuously ensuring sales space for Japanese food in supermarkets while communicating its attractiveness via social media, etc., contributing to expanding the spread of Japanese agricultural, forestry and fishery products, and food for many years. Furthermore, he served as Food & Agriculture Coordinator of JETRO KUALA LUMPUR from FY2013 to FY2023, and supported the development and expansion of overseas markets by Japanese companies, etc. by also offering advice based on his various hands-on experiences.

③

<富川 正則 (とみかわ まさのり)>

国、地域：オランダ・アムステルダム
年齢：62歳
現職：ホテルオークラアムステルダム 和食総料理長
日本食普及の親善大使

○40年にわたる日本食の普及拡大

- 1984年 ホテルオークラアムステルダム入社
- 1984年 ホテルオークラ東京和食堂「山里」勤務
- 2001年 ホテルオークラ東京、福岡にて勤務
- 2005年 ホテルオークラアムステルダムレストラン「山里」料理長
- 2010年 ホテルオークラアムステルダム 和食総料理長
- 2020年 日本食普及の親善大使に就任

1984年にホテルオークラアムステルダムで料理人となって以来、オランダ人や外国人観光客、在日日本人に対して本格的な日本食を提供し、今年でホテルオークラアムステルダム勤続40周年の節目を迎えた。2010年以降は、各国の要人や美食家からオーセンティックな懐石料理を提供しているレストラン「山里」並びに高級焼きそば「まざんか」を束ねる和食総料理長として活躍し、2002年にヨーロッパの本格和食料理店として初めてミシュラン三星を獲得した「山里」は現在まで星を維持している。さらに同氏は、三ツ星レストラン「De Librije」などオランダ国内のレストランとコラボレーションだけでなく、ヨーロッパ、アフリカ、アジア等のイベントにも参加するなど、世界に向けて和食を発信している。加えて、2010年より、日欧双方を繋ぐ航空機内の航空のビジネスクラス及びプレミアムコンフォートクラスの機内食を監修し、夏と冬のメニューを作成し、最高の機内食サービスを提供する調理法に合わせたワークショップも主催している。

<Masanori Tomikawa>

Country/Region: Amsterdam, the Netherlands
Age: 62
Current post: HOTEL OKURA AMSTERDAM Japanese Restaurants Manager and Executive Chef Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○ Expanding the spread of Japanese food over 40 years

- 1984: Joined Hotel Okura Amsterdam
- 1984: Started working for "Yamazato", Japanese fine dining restaurant at Hotel Okura Tokyo
- 2001: Worked at Hotel Okura Tokyo and Fukuoka
- 2005: Became Executive Chef of "Yamazato" restaurant at Hotel Okura Amsterdam
- 2010: Became Executive Chef of Japanese Cuisine at Hotel Okura Amsterdam
- 2020: Appointed as a Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

Mr. Tomikawa has offered authentic Japanese cuisine to Dutch people, foreign tourists, and Japanese people living abroad since he became a cook at Hotel Okura Amsterdam in 1984, and reached a milestone of 40 years' service at Hotel Okura Amsterdam this year. Since 2010, he has been active as Executive Chef of Japanese cuisine who manages "Yamazato" restaurant, which serves dignitary and gourmets from various nations authentic Kaiseki restaurant, traditional Japanese dishes brought in courses, and Teppanyaki Restaurant "Sazanka". "Yamazato" was awarded a Michelin star for the first time as an authentic Japanese cuisine restaurant in Europe in 2002, and has kept the star until now. Furthermore, he has not only collaborated with "De Librije" three-star restaurant and other restaurants in the Netherlands, but also participated in events in Europe, Africa, Asia, and elsewhere, to communicate the appeals of Japanese cuisine to the world. In addition, since 2010, he has supervised airline meals and developed summer and winter menus for Business Class and Premium Comfort Class of KLM Royal Dutch Airlines in flights arriving at and departing from both Japan and the Netherlands, and also led workshops tailored to the cooking methods of Schiphol Airport, which have strict standards.

協議会総会配布物 [受付配布・席置き配布]

■受付配布物

・識別証

※所属毎に、以下識別分けを行い、受付にて該当パスをお渡し

農林水産省様 (赤)

農林水産省

会員 (緑)

MEMBER

プレス (黄)

PRESS

関係者 (薄緑)

関係者

他省庁 (ピンク)

省庁関係者

運営スタッフ (黒)

STAFF

食流機構関係者

食流機構関係者

●識別証デザイン

令和6年度 農林水産物等
輸出促進全国協議会総会

所属・社名

農林 太郎

農林水産省

・胸章 (赤：受賞者・認定団体、白：登壇関係者、選考委員等が着用)



■席置き配布物

【封入物一覧】

- 資料1 令和6年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会議事次第
- 資料2 農林水産物等輸出促進全国協議会の役員・会員 (2024年11月25日現在)
- 資料3 第18回日本食海外普及功労者プロフィール
- 資料4 令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰事例集
- 資料5 (参考資料) 令和6年度「日本食普及の親善大使」の任命について
- 資料6 (参考資料) 2024年10月 農林水産物・食品の輸出額
- 資料7 アンケート (クリップペン付き)

※上記を茶封筒に封入し、席置きにて出席者へ配布

※欠席者へは後日郵送

令和6年度
日本食・食文化の魅力発信による日本産品海外需要拡大委託事業
(日本食・食文化の功労者等表彰)

媒体掲載関連

媒体掲載関連/新聞・雑誌・Web

■媒体掲載関連/WEB

掲載日	メディア名	タイトル	URL
2024/12/27	日本食糧新聞	農林水産物等輸出促進全国協議会、総会開催 スターゼンらに大臣賞	https://news.nissyoku.co.jp/news/honmiya20241223053720176
2024/12/27	PRESIDENT ONLINEなど	[チョーヤ梅酒株式会社]チョーヤ梅酒「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」 「農林水産省 輸出・国際局長賞」受賞のお知らせ	https://president.jp/ud/pressrelease/676cda62af6d341be1000069
2024/12/26	サードニュース	チョーヤ梅酒が農林水産省の輸出・国際局長賞を受賞！	https://news.3rd-in.co.jp/article/d70d7a3c-c332-11ef-90c8-9ca3ba083d71
2024/12/24	NPO法人セカンドライフ.jp	宮川厚志氏の「日本食海外普及功労者表彰」の受賞及び齊藤誠氏の「日本食普及の親善大使」…	https://www.secondlife.jp/category003/2260/
2024/12/21	BtoBプラットフォーム	農林水産物等輸出促進全国協議会総会 石破総理ビデオメッセージ	https://b2b-ch.infomart.co.jp/news/detail.page?IMNEWS1=5378827
2024/12/21	日本農業新聞	輸出拡大に貢献、4事業者に大臣賞 輸出促進全国協議会	https://www.agrinews.co.jp/news/index/278602
2024/12/20	サードニュース	石破総理が語る農林水産物の輸出促進と日本食の未来	https://news.3rd-in.co.jp/article/0bf4141a-beae-11ef-b316-9ca3ba083d71

■媒体クリッピング (WEB)

■日本食糧新聞 (12/27掲載)

農林水産物等輸出促進全国協議会、総会開催 スターゼンらに大臣賞

ニュース 総合 2024.12.27 12873号 03面 シェア [X](#) [ポスト](#)

令和6年度 農林水産物等輸出促進全国協議会総会



江藤拓農相（前列中央左）、茂木友三郎会長（同右）と輸出優良事業者、海外普及功労者、農水省幹部と審査委員

●海外需要の拡大に「相乗効果が重要」
 広範な食品関係団体と行政・自治体などで組織する農林水産物等輸出促進全国協議会（会長＝茂木友三郎キックマン取締役名誉会長）は20日、東京都内で総会を開き、輸出に取り組む優良事業者などを表彰した。出席した江藤拓農相は「輸出の数値目標を定めた当時の農相でもあり、非常に成果が出ていることを心から感謝する」と祝意を表明した。また石破茂首相もビデオメッセージで「元農相として輸出拡大に努める」と力を込めた。

■サードニュース (12/26掲載)

チョーヤ梅酒が農林水産省の輸出・国際局長賞を受賞！



チョーヤ梅酒、栄誉ある受賞を果たす

チョーヤ梅酒株式会社（本社：大塚野野見野、社長：金剛直弘、以下チョーヤ）は、2024年12月20日（金）に「キャピトルムルメ酒」で対した「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」の場において、農林水産省から輸出・国際局長賞を受賞しました。この受賞は、農林水産省の海外促進に貢献する優良事業者を顕彰するもので、受賞に至るまでチョーヤの努力と成果が評価されました。

輸出業者表彰の意義

「輸出に取り組む優良事業者表彰」は、2016年にスタートして以来、海外市場への進出を支援し、製品の現地需要の増進、知識の蓄積など、企業と地域からの協力を奨励する重要な施策として実施されています。具体的には、海外での市場調査に合わせた製品開発や新たなビジネスモデルの構築、販路開拓の支援などの評価の対象となります。今回の受賞は、チョーヤがこの理念を継続して実践している証でもあります。

チョーヤの受賞理由

チョーヤ梅酒が今回の受賞に選ばれた理由は、約40年前から輸出を進め、韓国という日本の文化を世界に広めてきた点です。最近の嗜好や健康志向に対応した商品開発を行い、和歌山産の梅を中心に100%国産梅を使用、およそ5000坪の梅園から仕入れを行うことで、味の濃さと品質の高さを維持しています。これにより、韓国をはじめ世界中の人々に愛される取り組みが評価されました。

サステイナブルな取り組み

チョーヤは、単に製品を輸出するのではなく、韓国を通じて日本の農業文化を伝え、持続可能な形で商品を生産することに力を入れています。これからは「とどろ、梅のちから」というローガンのもと、梅の新たな活用を模索し、健康志向のライフスタイルを提案する取り組みが期待されています。国際的な舞台での活動は、今後も続くことと見られています。

企業情報

チョーヤ梅酒株式会社は1982年に設立され、梅酒やらの醸造製品の製造・販売を行っています。日本国内はもちろん、欧米や東南アジアと多岐にわたる国々に製品を輸出しており、その国際的な展開が今年も評価されています。企業の本拠地は福岡県であり、さらなる発展を期しています。

会社概要

- 設立：1982年8月
- 資本金：280万円
- 代表者：金剛 直弘（代表取締役社長）
- 所在地：〒838-0841 大塚野野見野中野台160-1
- 事業内容：梅酒、梅酒関連製品の製造販売
- 販売先：全国各都府県、欧米各国、東南アジア等
- 公式サイト：CHOWA公式サイト

このように、チョーヤ梅酒は日本の伝統的な飲み物を世界に広める発展者としての役割を果たしています。今後の更なる成長に期待が寄せられます。

■PRESIDENT ONLINEなど (12/27掲載)

プレスリリース Powered by PR TIMES
 [チョーヤ梅酒株式会社]
 チョーヤ梅酒「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」 「農林水産省 輸出・国際局長賞」
 受賞のお知らせ
 2024/12/26
 チョーヤ梅酒株式会社



チョーヤ梅酒株式会社（本社：大塚野野見野、社長：金剛直弘、以下チョーヤ）は、2024年12月20日（金）に「キャピトルムルメ酒」で対した「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」の場において、農林水産省から輸出・国際局長賞を受賞しました。

■輸出に取り組む優良事業者表彰とは

「輸出に取り組む優良事業者表彰」は「フラッグシップ輸出産地（輸出拡大の意欲のある産地）」「現地での加工・販売」「現地での販路開拓」「ライセンス生産」「輸出可能商品の拡大」「新たなジャンル（健康食品、中食）の開拓」「輸出ロットの拡大等による価格競争力の強化」「新市場の開拓」「輸入規制の緩和」「農産物の関税優待」などの観点から顕著な成果を挙げている農水産物生産者、企業、団体、個人を広く表彰し、その取組内容を表彰し、取組内容を食品輸出に際する他企業の方々に広く周知することにより、新たな輸出にチャレンジする方々の一助となることを目的とし、2016年より実施されています。



■輸出理由



- 約60年ぶりに輸出を開始。その際、文化の一つである梅酒をアレンジし、ストリーミングにもその価値を拡大
- 国ごとの嗜好や規制に合わせた商品開発。
- 和歌山産産を中心に国産梅を100%使用、およそ5000坪の梅園から梅を仕入れる。

以上、賞状一紙となって日本の梅酒、梅酒の魅力を世界に発信しつづけたことが評価されました。

これからチョーヤは「とどろ、梅のちから」をスローガンに、梅のもつ新しい可能性を追求し、健康志向のライフスタイルを送るよう梅の魅力を世界の人々に広げたいと考えています。

■会社概要

名称	チョーヤ梅酒株式会社
設立	1982年8月
資本金	280万円
代表者	代表取締役社長 金剛 直弘(とんどろ じけいけい)
事業内容	梅酒、梅酒関連製品の製造販売
所在地	〒838-0841 大塚野野見野中野台160-1
主な販売先	全国各都府県、欧米各国、東南アジアなど諸国
ホームページ	https://www.choya.co.jp

■お問い合わせ先

チョーヤ梅酒株式会社
 TEL：072-956-0515 (代表)