



<アーレフ・サアーデ>

国、地域：レバノン

年齢：65歳

現職：日本食レストラン「Shogun」オーナー
日本食・シェフ調達事業
「Tropical Bamboo」社長
レバノン・レストラン協会会計担当

○ レバノンにおける日本食普及

- ・ 1985年に日本食材・日本食シェフ調達企業を設立後、中東を中心に日本食材の調達を行ってきた。レバノン国内において、日本食レストランを営し、同地における日本食の先駆者として活躍。
- ・ 在レバノン日本国大使館とも連携し、日本食セミナーやワークショップを共催。過去35年にわたり、日本食・日本食文化の普及に大きく貢献している。

1985年に日本食・シェフ調達事業「Tropical Bamboo」を設立後、中東・欧州・アジア等12カ国において42のレストランの出展に携わると共に、日本食材やシェフの調達、コンサルタント業務を行い、同地における日本食の先駆者として活躍している。

1998年、レバノン全体で230軒以上と言われる日本食レストランのパイオニアとしてレストラン「Shogun」を開店。レストランのコンセプトや豊富なメニューは、自身により開発・日々改良を重ねており、レバノン国内では非常に高い評価を受け、人気を博している。

2006年にはレバノン・レストラン協会の会計担当者を選任される。また、2009年にはヨルダンでのグランピーグルメのイベントで、「ベストレストラン経営者賞」を受賞。在レバノン日本大使館とも緊密な協力関係を有しており、日本食を中心とした日本関連のイベントを同館と共催、天皇誕生日レセプション等の行事にも出店・協力するとともに、東日本大震災後のレバノン政府による輸入規制措置の解除に向けて日本大使館と連携して対応する等、35年にわたり日本食の普及に大きく貢献している。

末子のイマド・サアーデ氏もシェフとして活躍しており、フランスのリヨンにあるポール・ボキューズ・インスティテュートを卒業すると同時に、ミシェランの3つ星レストランである京都の「菊乃井」でも修行を積む等、親子にわたり、日本食の普及に携わっている。