

## <唐澤 宏明 (からさわ ひろあき) >



国、地域：中国・大連

年 齢：54歳

現 職：大連日本調理師会会長

大連シャングリラホテル日本総料理長

大連シャングリラホテル美食研究開発  
センター調理長

「雲」大連日本料理協会名誉会長

日本食普及の親善大使

### ○中国を中心とした日本食・食文化の普及拡大

- ・ 2010年 「なだ万北京店」調理長に就任。（2017年に凱旋復職）
- ・ 2015年 「なだ万ZIPANGUクアラルンプール店」調理長に就任。
- ・ 2019年 大連シャングリラホテル日本総料理長に就任。
- ・ 2021年 大連日本調理師会を設立し、会長に就任。
- ・ 2022年 日本食普及の親善大使に就任。

日本国内の日本料理店で経験を積んだのち、2010年から「なだ万北京店」の調理長を務め、Time out Beijing 最優秀レストラン賞（2011年）をはじめ数多くの賞を受賞。活力日本展（北京）の参加や日本米の販売促進などの地域活動を行うとともに、様々なメディアから取材を受けるなど、中国国内の日本料理・和食文化の普及拡大に貢献をしてきた。

2019年に大連シャングリラホテル日本総料理長に就任後、現在に至るまで、中国全土に60以上ある各シャングリラホテルグループの和食メニューの作成や、同ホテルの中国人社員や現地の料理人への日本料理の講習・調理指導、日本食プロモーションを行うとともに、地元情報誌への料理コラムの連載や動画チャンネルにおける解説といった日本料理文化の発信も実施している。

また、2021年には、大連の日本料理及び和食文化の水準向上等を目的とした大連日本調理師会を設立し、同会会長として、日本料理講座の開催や大連日本料理技能選手権の料理審査員を担当するなど、日本食・食文化の普及に大きく貢献している。