＜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、在外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に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」、並びに鉄板焼き「さざんか」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一つ星を獲得した「山里」は現在まで星を維持している。
さらに同氏は、三つ星レストラン「De Librije」などオランダ国内のレストランとの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、日蘭双方を発着するKLMオランダ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、基準の厳しいスキポール空港の調理法に合わせたワークショップも主宰している。