



<八木 秀峰 ボン (やぎ しゅうほう ボン) >

国、地域：アメリカ（ニューヨーク）

年 齢：69歳

現 職：T. I. C. レストラングループ
代表取締役社長

○ 米国における日本食・日本食文化の普及

- ・アメリカにおいて、寿司、天ぷらなどの以前から知られていた日本食とは異なる日本食に着目し、酒専門店、そば専門店等の日本食専門店を開業し、日本食市場の拡大に貢献。
- ・ニューヨーカーに受け入れられる店づくり・マーケティングを行い、日本産食材・食品を積極的に輸入。
- ・日本食レストラン経営のパイオニアとして高く評価されており、ニューヨークのレストラン業界では「イーストビレッジの日本大使」と呼ばれている。

1968年に渡米。以来、日本食が認知されていなかった米国において、ニューヨークを拠点に日本食ならびに日本の食文化の普及に尽力した第一人者である。現在16店舗のレストランを展開するだけでなく、JAA（ニューヨーク日系人会）や五絆ソサエティの役員としても地域へのチャリティーや募金活動に携る。1990年、日本の祭りを企画、運営し、イーストビレッジをジャパントウンとして盛り上げた。日本に行かなくても日本食を楽しむことができる（Enjoy Japan Without Airfare）をモットーに日本食文化の普及に取り組んでいる。

日系食品流通業者から、日本由来の食材を年間総額約400万ドル購入している。その内訳として、主な日本産食材は、牛、そば粉、鰹節、醤油、柚子製品、塩、天ぷら粉、昆布など約300万ドルとなる。そして、250銘柄以上の日本酒、ウイスキー、焼酎など、酒年間輸入総額は約100万ドルに上る。

同氏のT. I. C. Restaurant Groupがイーストビレッジにおいて日本食レストラン経営を拡大し（同社のレストラン経営による年商は2千万ドル）、本物志向のニューヨーカーに日本食のみならず、日本の食文化も合わせて普及、啓蒙したことにより米国人の間で日本食が徐々に浸透し、日本食品の輸入拡大に大きく寄与した。