



＜柏原 清一（かしわばら せいいち）＞

国、地域：カナダ・トロント

年 齢：65歳

現 職：「Zen Japanese Restaurant」
オーナーシェフ
日本食普及の親善大使

○カナダの和食コミュニティの拡大・後代への継承

- ・ 2000年 トロントにて「Zen Japanese Restaurant」を開業。
- ・ 2008年 カナダ日本レストラン協会（JRAC）理事に就任。
- ・ 2019年 「Zen Sanuki Udon」を開業。
- ・ 2021年 海外志向の若手職員育成の独立支援を開始。
- ・ 2022年 日本食普及の親善大使に就任。

1984年にオタワへ移住し、寿司料理店のシェフとして従事したのち、1991年からはトロントでキャリアを積み、2000年に「Zen Japanese Restaurant」を開業した。以後、20年以上にわたり日本食レストラン事業を継続しており、トロントの本格的な日本食シェフの草分け的存在である。

カナダ日本レストラン協会（JRAC）理事として、日本食・食文化の普及に長年尽力しており、2019年に日本国産の小麦粉と天然出汁の讃岐うどんの研究を進め、「Zen Sanuki Udon」を出店。

2022年に日本食普及の親善大使に任命後、ますます精力的に支援制度を充実させており、海外志望の日本食料理人を全面的にバックアップしている。

また、直営店に対して経営ノウハウを提供し、資金援助も行うなど日本食コミュニティの拡大と後代への継承に力を入れながら、日本の食文化・日本産食材の普及にも尽力している。



＜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。



<九本 和（くもと かず）>

国、地域：メキシコ・メキシコシティ

年 齢：76歳

現 職：「Kazu's Kitchen」オーナーシェフ
日本食普及の親善大使

○メキシコにおける日本産食材を通じた日本食文化の普及

- ・ 1995年 日本食レストラン「Tori Tori」開業。
- ・ 2007年 アエロメヒコ航空の日本食機内食監督者（～2017年）
- ・ 2016年 日本食レストラン「Kazu's Kitchen Polanco」開業。
- ・ 2017年 全日本空輸の日本食機内食監督者（～2019年）
- ・ 2022年 日本食普及の親善大使に就任。

1995年に日本食レストラン「Tori Tori」を開業して以来、「Torobi」、「Kazu's Kitchen」、「Murasaki」のオーナーシェフを歴任し、27年にわたりメキシコにおける日本食文化や日本食普及に尽力。

メキシコのフラッグ・キャリアであるアエロメヒコ航空が初めてメキシコシティ・成田便を就航した2007年より10年間、同便の日本食機内食監督者を務めたほか、2017年2月に就航した全日本空輸のメキシコシティ・成田便においても、ビジネスクラスの日本食機内食監督者を約2年務めた。

新型コロナウイルス感染症が拡大した時期には、コロナ感染者を受け入れていた医療機関に対し、4カ月間日本食弁当を無償提供するなど、日本食を通じて現地社会へ深く貢献した。

また、JETROメキシコ事務所と協力し、日本産食材の販路開拓にも貢献。日本産ブリのメキシコ人向けメニュー考案及び無償提供を実施したほか、2023年5月と7月には、同年3月にメキシコへの輸入が解禁された日本産精米のワークショップ講師として、精米の特徴や調理方法等の講義・実演を行い、日本食文化のみならず、日本産食材の輸出拡大に貢献している。



＜竹内 浩之（たけうち ひろゆき）＞

国、地域：ベネズエラ・カラカス

年 齢：70歳

現 職：「アビラ亭」オーナーシェフ
日本食普及の親善大使

○ベネズエラにおける日本食文化の普及・促進

- ・ 1978年 駐ベネズエラ日本国大使の公邸料理人に就任。
- ・ 1985年 「アビラ亭」オーナーシェフに就任。
- ・ 2017年 外務大臣表彰を受賞。
- ・ 2022年 日本食普及の親善大使に就任。

1978年に駐ベネズエラ日本国大使の公邸料理人として渡航。

1981年には日本食レストラン「アビラ亭」のシェフとなり、1985年からはオーナーシェフとして現在に至るまで長きにわたりベネズエラにおける日本食普及に貢献。「アビラ亭」は、ベネズエラにおける日本食レストランの草分け的存在であり、数少ない本格的な日本料理を味わえる貴重な場として、現地の人々から愛されている。

特に、現在ベネズエラで日本食の代名詞となっている寿司の普及に大きく貢献し、「ベネズエラで寿司を普及させた料理人」としても有名である。寿司人気が向上したことにより、ベネズエラ人の関心を日本食全般へと向けることができた。

2017年にはベネズエラにおける日本食文化の普及の功績により、外務大臣表彰を受賞した。

現在も、自らが料理人として日本食を提供するのみならず、大学での講演やメディアへの出演、後進の料理人育成等、広範囲にわたり日本食の普及活動を行っている。



<マリナス・ノーデンボス>

国、地域：オランダ・エイマイデン

年 齢：51歳

現 職：「北海水産」「北海キッチン」CEO
日本食普及の親善大使

○欧州における日本産水産物・日本食普及への貢献

- ・ 1993年 オランダにおいて、日本産水産物の輸入・加工を行う「北海水産」を起業。
- ・ 2014年 「北海水産」本社工場に併設する海鮮料理レストラン「北海キッチン」をオープン。
- ・ 2021年 日本食普及の親善大使に就任。

18歳の時に沼津の水産加工会社に勤務し、オランダ帰国後に「北海水産」を起業。欧州において30年にわたり日本産水産物や日本の魚料理文化の普及に努め、今や販路は欧州15カ国以上に渡る。当初は欧州の日本人駐在員が主な顧客であったが、現在では各国の現地消費者に加えてレストランチェーンや業務用スーパーなどBtoBの販路も拡大。近年では三陸・常磐の水産物の新規買付にも積極的に取り組み、宮城のカツオ、茨城のイワシ等のEU-HACCP取得後初の欧州輸出実現に貢献し、その後の継続輸出に繋がっている。

2014年には「北海水産」本社工場に併設する海鮮料理レストラン「北海キッチン」をオープン。「北海水産」で仕入れた新鮮な水産物を使用した和食を提供し、日本の魚料理文化が現地で受け入れられるよう尽力している。

また、欧州をはじめ世界各国のイベントに参加し、日本産水産物や、魚料理を中心とした日本食・食文化の普及に貢献している。