

＜宮川 厚志（みやがわ あつし）＞

国、地域：マレーシア

年 齢：73歳

現 職：元JMG Trading Sdn Bhd

Managing Director

元JETRO・クアラルンプール事務所

農林水産・食品コーディネーター

日本食普及の親善大使



○マレーシアにおける日本産青果物・水産物の普及拡大

- 1995年 マレーシアにて寿司関連のビジネスを立ち上げる
- 1997年 日本食の輸入販売及び日本食レストランの立ち上げに携わる
- 2007年 日本食輸入販売会社 JMG Tradingを設立
Managing Directorに就任
- 2008年 レストラン向けに空輸便での鮮魚の取扱いを開始
- 2011年 小売店向けに青果物の取扱いを開始
- 2013年 JETRO農林水産物・食品コーディネーターに従事
- 2022年 日本食普及の親善大使に就任

日本の生鮮・冷蔵・冷凍食品をマレーシアに輸入販売する専門商社「JMG Trading」を立ち上げ、AEON Malaysia, Jaya Grocer, Isetanなどの高級スーパーを中心に販売。マレーシアにおける長年の日本食ビジネス経験のもと、これまで日本産青果物の取扱いのなかった地場スーパーへの販路も独自に開拓。ホテル、レストラン及び小売業者との幅広いネットワークを構築し、水産物、青果物を中心にマレーシア全土への日本産食品の輸入販売を実施。また、マレーシアの消費者への訴求のため、SNS等を通じた魅力発信とともに、スーパーでの日本産食品の販売スペースの継続的な確保に尽力し、日本産農林水産物・食品の普及拡大に長年貢献。

さらに2013～2023年度までJETROクアラルンプール事務所の農林水産・食品コーディネーターを務め、様々な実体験に基づくアドバイスも提供し、日本企業等の海外市場開拓・拡大を支援した。



＜加納・マリア・アレハンドラ＞

国、地域：アルゼンチン・ブエノスアイレス
年 齢：48歳
現 職：日本食料理店「Ichisou」
オーナー兼料理人
日本食普及の親善大使

○アルゼンチン全土にわたる日本食・食文化の普及拡大

- ・ 2003年 「Ichisou」 料理人 (2009年よりオーナー)
- ・ 2019年 日本食レストラン組合
「Gastro Japo (ガストロ・ハポ)」 副会長
- ・ 2021年 「Gastro Japo」 会長 (2023年2月まで)
- ・ 2022年 日本食普及の親善大使に就任

同氏の両親が1997年に設立した日本食レストラン「Ichisou」において、2003年から料理人として活躍。2009年からはオーナーも務めている。「Ichisou」は当地において本格的な日本料理を提供する数少ないレストランの一つで、アルゼンチン人のほか当地の日系企業関係者、アジア人コミュニティの人々がよく訪れる。

加納氏は「SUSHI WOMAN」として当地二大紙「クラリン」、「ラ・ナシオン」等各種メディアに取り上げられるなど、首都ブエノスアイレス市を中心に当地で知られた日本食料理人の一人。また、2019年10月に現地日本食レストラン関係者による非営利団体「Gastro Japo(ガストロ・ハポ)」を創立して副会長に就任し、2021年9月から2023年2月までは会長として様々な日本食普及のための活動を実施。

また2019年から毎年、ブエノスアイレス市内において国内の50を超える日本食レストランが参加する日本食普及イベント「Gastro Japo Food Week」を現地経済省農牧漁業部局、市政府等の協力を得て実施。ストリートフード、和菓子、弁当、カレーなど毎年テーマを決め、日本食及び日本文化を紹介するなど、日本食・食文化の普及に大きく貢献している。



＜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。