



Japan. "Oishii" to the world.
Washoku



日本料理の 調理技能認定制度

認定団体募集のご案内



日本食料理人のスキルアップのために 「日本料理の調理技能認定制度」に参加しませんか

日本料理を取り巻く環境の向上に向けて、
真摯に日本料理と向き合う人たちを増やしていくために、
外国人の日本食の料理人を育て、一定のレベルに達した人を認定する
「認定団体」を募集します。

海外における日本食ブームに伴い、世界各国で日本食レストランが急増しています。
その中には、日本料理の基本をしっかりと学んだことのない料理人が
調理を行っているケースが少なからず見受けられます。

そうした状況を改善し、真摯に日本料理と向き合う人たちを増やしていくためには、
日本料理に必要な知識や技能を修得した海外の料理人を育てていく必要があります。

2016年4月、農林水産省は「海外における日本料理の調理技能の認定に関する
ガイドライン」を制定。私たちテー・オー・ダブリューは、
「日本料理の調理技能認定制度」の運用・管理団体として、このガイドラインに基づき、
国内外で日本食料理人を認定する「認定団体」を広く募集します。
是非ご応募ください。

募集対象

- ・料理学校、食関連事業者 他

認定団体のメリット

- ・海外の料理人が、日本料理の知識・調理技能を学びスキルアップしていくことで、調理技術や衛生面などの日本料理を取り巻く環境を向上させていくことができます。
- ・認定団体としての認知度が増すことで、他の料理学校や団体との差別化を図ることができます。
- ・認定団体となった料理学校は“認定料理人を育てる学校”として、日本料理を学びたい生徒を集めやすくなります。

認定料理人のメリット

- ・認定を受けることで、料理人として日本料理のスキルがアップしたことを、対外的に示すことができます。また、よりよい待遇や条件で働ける可能性が生まれます。
- ・料理店に認定料理人がいることで、お客さまからの注目度や信頼性が向上し、他の料理店との差別化を図ることができます。
- ・認定団体が運営する講習会や検定試験を利用することで、料理人としての技術向上の機会が得られます。



事業の仕組み

「認定団体」は、日本の農林水産省が制定したガイドラインに基づき、運用・管理団体の指導・助言のもと、主に自国の日本食料理人の日本料理の知識・調理技能が一定のレベルに達した人を認定する役割を担います。



海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン（平成28年4月農林水産省制定）

| 認定の種類 | 要件 | 修得すべき知識及び技能 |
|--|--|--|
|  <p>ゴールド 実務経験が概ね2年程度の者</p> | <p>日本人が料理長等を務める日本国内の日本食レストランにおける実務経験が概ね2年程度ある者であって、ガイドラインに定める日本料理の知識及び技能を修得していると認められる者</p> | <p>① 日本の食文化に関する知識：日本の食文化、日本食の知恵、食事の様式、日本酒の知識、お茶の知識 ② 衛生管理の知識：食中毒の種類と予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品 ③ 技能：日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、調味の割合、盛りつけ、保存方法、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方、献立作成 ④ おもてなし：作法、料理の置き方、言葉、挨拶、心遣い</p> |
|  <p>シルバー 日本料理学校等の卒業生、または実務経験が概ね1年程度の者</p> | <p>A 国内外の料理学校等の1年程度の日本食コースにおいて、ガイドラインに定める日本料理の知識及び技能に関するカリキュラムを履修し、当該料理学校を卒業した者</p> <p>B 日本人が料理長等を務める日本国内の日本食レストランにおける実務経験が概ね1年程度ある者であって、ガイドラインに定める日本料理の知識及び技能を修得していると認められる者</p> | <p>① 日本の食文化に関する知識：日本の食文化、日本食の知恵、食事の様式 ② 衛生管理の知識：食中毒の種類と予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品 ③ 技能：日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、調味の割合、盛りつけ、保存方法、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方 ④ おもてなし：作法、料理の置き方</p> |
|  <p>ブロンズ 短期料理講習会等を受講した者</p> | <p>国内外の日本料理学校、民間団体等が主催する短期料理講習会等において、ガイドラインに定める日本料理の知識及び技能に関する講習を受講した者であって、認定団体が実施する試験に合格した者</p> | <p>① 日本の食文化に関する知識：日本の食文化 ② 衛生管理の知識：食中毒の予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品 ③ 技能：日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、調味の割合、盛りつけ、保存方法 ④ おもてなし：作法</p> |

運用・管理団体について

名称 株式会社 テー・オー・ダブリュー（英訳名 TOW CO.,LTD）
<http://www.tow.co.jp>

本社所在地 東京都港区虎ノ門四丁目3番13号 ヒューリック神谷町ビル 3F

株式会社テー・オー・ダブリューは、行政や日本料理関連団体との連携による海外への日本食・食文化普及事業を数多く手がけています。

<最近の事例>

- ・日本食・食文化普及人材育成プログラム（2016年～継続中 農林水産省平成28年度事業）
- ・日伊国交樹立150周年記念レセプション&シンポジウム及び日本食文化週間の開催（2016年・イタリア 農林水産省平成28年度事業）
- ・日本食・食文化セミナー&レセプションの実施（ボリビア 農林水産省平成28年度事業）
- ・ミラノ国際博覧会ジャパンデーレセプション（2015年・イタリア）
- ・日本の食文化週間の開催（2015年・フランス 農林水産省平成27年度事業）ほか

お問合せ 日本料理調理技能認定運用管理団体 テー・オー・ダブリュー事務局
 Email : nihonshoku.ginou@tow.co.jp

