

## 日本初の「日本料理 調理技能認定団体」誕生！

～農林水産省が制定したガイドラインに基づき、日本料理の調理技能認定制度がスタート！～

2016年12月7日

株式会社テー・オー・ダブリュー  
代表取締役社長兼最高経営責任者（CEO）  
江草 康二

国内外で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るイベント会社、株式会社テー・オー・ダブリュー（所在地：東京都港区、代表取締役兼CEO：江草康二）は、本年4月、農林水産省により制定された「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」に基づき、外国人の日本食料理人を育て、一定のレベルに達した者を認定する、「認定団体」が日本で初めて誕生したことを発表します。

認定団体は、運用・管理団体である株式会社テー・オー・ダブリューの指導・助言のもと、日本料理の知識・技能が、ガイドラインに定められた一定のレベルに達した料理人を、その水準によってゴールド、シルバー、ブロンズの三段階で認定します。これにより、海外の料理人の日本料理のスキルアップを図り、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。認定料理人は、料理人としてより良い条件で働ける可能性が生まれ、認定料理人が在籍する料理店では、お客様からの信頼性が向上、認知度も上がるため、他店からの差別化を図ることができるかと期待されています。

今回新たに誕生した認定団体は、「日本食・食文化普及人材育成支援協議会（所在地：東京都港区、会長：村田吉弘）」、「一般社団法人 全日本・食学会（所在地：東京都港区、理事長：村田吉弘）」、「特定非営利活動法人 日本料理アカデミー（所在地：京都府京都市、理事長：村田吉弘）」の3団体で、いずれも国内にとどまらず、広く世界での日本料理の普及、人材育成に努めてきた団体です。

中でも「日本食・食文化普及人材育成支援協議会」では、本年6月から農林水産省の補助金交付事業により、我が国の食関連事業者等が海外展開をする際にパートナーとなりうる外国人日本料理人の人材育成を目的として、外国人料理人を招聘して日本料理専門の有名店で実務研修等を行う事業を展開しており、この事業の研修生が店舗研修を終了した際には、認定料理人の誕生を予定しています。



海外における日本料理の調理技能の  
認定ロゴマーク



海外における日本料理の調理技能の認定バッジ（イメージ）

ブロンズ



シルバー



ゴールド



## 【新認定団体の概要】

- 団体名称 : 日本食・食文化普及人材育成支援協議会  
(所在地：東京都港区、会長：村田吉弘)
- 設立 : 2016年4月1日
- 事業内容 : 国内外料理人に対する日本食・食文化の助言指導・教育や、国内外への日本食・食文化の普及に関する知見や情報の提供等。
- 団体名称 : 一般社団法人 全日本・食学会  
(所在地：東京都港区、理事長：村田吉弘)
- 設立 : 2012年5月17日
- 事業内容 : 日本国内はもとより世界各地で生活する人々に対して、日本の料理の発展を図るため、日本の食・食文化に関する教育、技術開発並びにその普及活動を行うとともに、日本の食・食文化を支える食育及び各地域の地産地消を支援し、もって我が国固有の食文化の一層の発展・振興に寄与することを目的とするとともに、その目的を達成するため事業を行う。
- 団体名称 : 特定非営利活動法人日本料理アカデミー  
(所在地：京都府京都市、理事長：村田吉弘)
- 設立 : 2004年8月（2007年4月特定非営利活動法人へ移行）
- 事業内容 : 日本料理の発展を図るため、教育および文化・技術・研究ならびにその普及活動に取り組む。日本の食文化を次世代につなぐ地域に密着した食育活動や世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業等を実施。

### 【本件に関するお問合せ先】

日本料理調理技能認定運用・管理団体 TOW事務局  
(株式会社テー・オー・ダブリュー内)

TEL : 03-3431-7180

FAX : 03-5777-0283

E-Mail : nihonshoku.ginou@tow.co.jp

担当 : 大場、濱砂