

日本料理の調理技能認定制度
運用・管理団体 (株)テー・オー・ダブリューの認定団体
特定非営利活動法人 日本料理アカデミーより
世界初のゴールド認定料理人誕生！

2017年6月26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

日本料理の調理技能認定制度の運用・管理団体(株)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、傘下の認定団体、特定非営利活動法人 日本料理アカデミー（所在地：京都市、理事長：村田吉弘）より、この度、世界初のゴールド認定者が誕生致しました。

農林水産省が昨年公表した同ガイドラインでは、修得した日本料理の知識・技能の水準によってブロンズ、シルバー、ゴールドの三段階が設定されており、各レベルによって認定要件が異なります。シルバー、ゴールドの認定要件に試験に関する記載はありませんが、日本料理アカデミーでは、認定におけるクオリティの統一性及び公平性・透明性を確保し、同制度の価値や權威を守ることを目的に、ゴールドレベルに応じた基準を設定し、試験を実施いたしました。

今回のゴールド認定料理人は、デレク・テイラー・ウィルコックス（USA）とユー・ソンヨブ（韓国）の2名で、日本国内の料理店で5年以上の修行を積み、帰国後も日本料理に従事。今後は、「ゴールド認定料理人」として、海外において日本料理人として日本食・食文化の普及及び日本産農林水産物・食品の魅力発信のための先導的役割を担うことが期待されるほか、帰国後の商売や就職時にも優位な資格となり、お客様の信頼性の向上、ひいては集客への奏功など多様な優位性が見込まれます。

受験にあたり、与えられたテーマにあわせて独自の献立を作成。
自身のタイムマネジメントも考えて3時間で2人前を作る課題。

ゴールド認定実技試験のテーマ：「夏の松花堂弁当」

1. 取り肴（焼き物・和え物・酢の物）
2. 作り（別盛り）
3. 煮物
4. 揚げ物
5. 煮物椀（汁）
6. ご飯



世界初のゴールド認定料理人
(日本料理アカデミー認定)



氏名：Wilcox, Derek Tayler (ウィルコックス デレク テイラー)
生年月日：1976年10月18日
国籍：USA
経歴：
2006 吉祥 日比谷本店
2007-2008 京都菊乃井本店研修
2009 脇屋 赤坂本店、吉兆 嵐山本店
2009-13 京都菊乃井本店
2014 肉匠もりやす、和久傳 室町店・高台寺本店
2014-2016 銀座鮫青木 銀座本店、西麻布店
2016- 開店に向けて準備中

デレク・ウィルコックス作「夏の松花堂弁当」



スズキのトマト幽庵焼き
鰯のお造り
冷やし炊き合わせ
烏鰯のあられ粉揚げ
クレソンの冷製スープ
揚げ茄子の棒寿司

本人コメント

「夏らしく、日本人にも外国人にも喜ばれるように
考えました。」





世界初のゴールド認定料理人
(日本料理アカデミー認定)



氏名：Yoo, Sung Yeub (ユー・ソンヨブ)

生年月日：1977年1月21日

国籍：韓国

主な経歴：

2007年-2012年

京都菊乃井本店

(文化交流ビザにて来日し、修行)

KOJIMA(韓国、ソウル市)にて日本料理を提供

ユー・ソンヨブ作「夏の松花堂弁当」



甘鯛の雲丹焼き
千両茄子田楽
炊き合わせ
焼きとうもろこしごはん
鯛昆布×細造り切り昆布和え
牡丹鱧の煮物椀

本人コメント

「夏の食材を楽しんでいただけるお弁当に仕上げました。」





【ゴールド認定について】

認定要件：日本人が料理長を勤める国内の日本食レストランで概ね2年程度の実務経験がある者
受験資格：国内の日本食レストランでの実務経験（2年程度）を証明する資料（在留証明、雇用証明等）

【ゴールド認定で修得すべき知識及び技能】

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、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調理技能	日本調理器具の扱い方、食材の選び方、食材の切る、剥く、調理の手順・時間、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

ゴールド認定者に授与される認定バッジ



バッジ製作協力: 田中貴金属ジュエリー株式会社

【本件に関するお問合せ先】

㈱テー・オー・ダブリュー 調理技能認定 運用・管理事務局

Tel: 03-3431-7180

Fax: 03-5777-0283

Mail: nihonshoku.ginou@tow.co.jp

担当: 大場、宮崎