

## 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校 日本初の「日本料理 調理技能認定校」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22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、日本初の「日本料理 調理技能認定校」として、学校法人 大和学園 京都調理師専門学校を認定いたしました。

学校法人 大和学園 京都調理師専門学校は、先に認定団体となった「日本食・食文化普及人材育成支援協議会」、「一般社団法人 全日本・食学会」、「特定非営利法人 日本料理アカデミー」に続き4団体目となり、同時に、日本国内における初の日本料理 調理技能認定校となります。4団体ともに、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、他店との差別化を図ることができると期待されています。

今回、日本初の調理技能認定校になった学校法人 大和学園 京都調理師専門学校は、一流の講師陣と最新の設備で、確かな技術とおもてなしができる「料理のプロ」を輩出してまいりました。2015年4月より学生レストランをオープンするなど、実習中心のカリキュラムやプロ仕様の設備が整う環境で、即戦力となる調理師を養成しています。海外からの留学生も在学しており、今後、外国人卒業生の更なる日本料理のスキルアップ、その調理技術や衛生面などの環境の向上を図り、たくさんの認定料理人を生み出していく予定です。





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 : 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校  
(所在地: 京都府京都市、校長: 仲田雅博)

設立 : 1976年4月1日

事業内容 : 調理師養成施設(専修学校)。

【設置学科】・和食・日本料理上級科(2年制)

・フランス料理上級科(2年制)

・イタリア料理上級科(2年制)

・調理師科(1年制)

・調理師科夜間部(1.5年制)

一流の講師陣と最新の設備で、確かな技術とおもてなしの心を持つ「料理のプロ」を輩出。実習中心のカリキュラムやプロ仕様の設備が整う環境で、即戦力となる調理師を養成。また、2015年4月より、学生レストランをオープンしている。

海外からの留学生も在籍しており、京都で日本料理等を学んでいる。また今年から、農林水産省の日本料理海外普及人材育成事業により卒業生が料亭で日本料理の調理業務に従事するなど活躍している。

URL : <http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/>

### 【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