



撮影=齊田 勤

photo by Saida Tsutomu

東京・銀座の「鮨銀座おのぞら総本店」にて

日本食を世界への会



左から、田代良徳 (マジナカンパニーちゃんこ長)、アンセム・ウォン (アジア開発キャピタル副社長)、嶋根一弘 (農林水産省食文化・市場開拓課課長補佐)、坂口岳洋 (和食人材プラットフォーム社長)、杉本大 (VIDA グループ代表)、中井貴二 (千房専務)、田中源人 (GINZA ONODERA Co.,Ltd 社長)

日 本食海外普及に取り組み
メンバー7名で、銀座お
のぞら総本店に集まりました。

現在このメンバーのご協力を
得まして、中国福建省福州市に
「HonMono」ジャパンフードタ
ウンという本物の日本食を中国
の方々にお伝えするというコン
セプトの飲食店事業の開業に向
け準備を進めているところです。
私の会社はこの事業の中心的
立場で、投資・店舗運営の部分
を担当。メンバーの皆様の仕事
の領域は様々で、行政、デザイン
設計、和食の普及、各飲食店経
営と幅広く、各方面のスペシヤ

リストの皆様にご協力をいただ
き事業を前進させています。

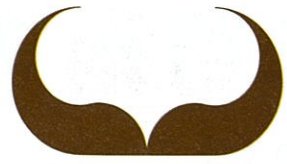
嶋根様は日本食・食文化と日
本産食品の海外普及に熱心に取り
組んでおられ、日本料理の調
理技能認定や日本産食材サポー
ター認定を制度化されています。
杉本様は飲食店をはじめ、
数々の空間プロデュースを国内
外で手がけておられ、最近では
飲食店の海外進出支援にも熱心
に取り組んでおられます。
坂口様は海外での日本料理の
調理技能認定制度の運用・管理
団体として国内外で日本料理技
能の普及に注力されています。

田中様は「銀座おのぞら」ブ
ランドで銀座、パリ、ロンドン、
上海、ハワイ、ロサンゼルス、
ニューヨークに店を構え、寿司、
鉄板焼き、天ぷらも展開。各国
で評価を受けておられます。

中井様は大阪に本店を構える
お好み焼き店を経営されて、ハ
ワイ、ベトナム、バンコク、フィ
リピンにも出店。大阪のお好み
焼き文化を高いレベルに育て、
世界に発信されています。
「浅草ちゃんこ場」を運営する
田代様は元力士で、日本伝統の
相撲文化と、ちゃんこ鍋という
日本独特の相撲食文化の伝道役

を務められ、今回の出店が記念
すべき海外初出店になります。

同プロジェクトでは、農林水
産省の各認定制度を取り入れる
予定で、VIDAグループには
現地店舗フロアのデザイン設計、
和食人材プラットフォームには
開業立上げの準備・支援業務、
GINZA ONODERA Co.,Ltd.
千房、マジナカンパニーには店
舗出店・技術指導と絶大なお
力添えを頂いております。
このプロジェクトを成功に導
き、少しでも本物の日本食海外
普及に貢献できることが私たち
の本望です。(アンセム記)



STEAK HOUSE
hama
シェフコース
Chef's Course

前菜

Appetizer

フレッシュフォアグラのソテー
Sautéed Fresh Foie Gras

お好みの海鮮鉄板料理二品
Two Articles of Favorite Seafoods

焼き野菜
Sautéed Vegetable

特選黒毛和牛サーロインステーキ

又は

特撰黒毛和牛フィレステーキ
Japanese Beef
Sirloin Steak or Tenderloin Steak

サラダ

Salad

ハマ風五目炒飯

又は

ガーリックライス
Hama Style Fried Rice or Garlic Rice

デザート

Dessert

珈琲

Coffee

¥18,000

(サービス料・税金別)



【営業時間】

17:00 ~ 23:00

<http://www.gnavi.co.jp/hama>

■ 六本木本店 Tel.03-3403-1717

■ 銀座店 Tel.03-3573-0915

■ 目黒店 Tel.03-3492-1390

■ 札幌店 Tel.011-233-1616

■ 郡山店 Tel.024-935-1182