



氏名 **長島 博** ながしま ひろし

所属 **東京エアポートレストラン 株式会社**

役職 **取締役執行役員**

専門 **食・食文化**



活動地域 **日本** **アメリカ**

フードプロジェクト

各国において日本の食・食文化提供

実績

2015.2.6 パートナーシップ フード・プロジェクト【ヒルトンハノイオペラホテル】  
アジア地域に住む人々が交流し、協働作業を通して互によく知り、理解し、隣人としての共感や共生の意識を育てていくために、日本から生粋の日本料理の紹介と、日本と現地の素材、料理法を組み合わせた新しい料理の創作を提供した。日、越料理のマリアージュによるおもてなしを提供した。

2015.9.26 安倍首相（当時）の和食レセプション  
国連代表部大使公邸において、国際連合日本政府代表部、在ニューヨーク総領事館、農水省及び観光庁主催、各国、機関の関係者等を招待して和食レセプションを行った。レセプションは寿司をメインディッシュとし和食の魅力を世界に発信し、日本文化の理解促進をはかるもので、寿司は世界に広まるとともに、ますます多彩になっているが良質な素材を厳選し、職人の技とおもてなしの心で提供されることは共通しており、「日本の技の心」が結集しているものである。また、日本には地方ごとに個性あふれる酒がつくられるなど、食文化をはじめとする多くの魅力がある。

2016.10.6 中山泰則トロント総領事  
カナダ、トロント日系文化会館（JCCC）小林ホールで第54回「一世デー」が開催、日本の伝統文化、日本の庖丁儀式「藻隠れの鯛」とお手前を披露した。

2018.6.29 サンマリノ共和国日本祭り  
公式晩餐会（リベルタ広場、国会議事堂）日本の伝統文化生間流式包丁の披露。現地の素材を使用した日本料理を提供した。

自己紹介

日本文化として、寿司は外国社会に浸透し、フランス料理レストランにも寿司バーがあるほどです。又、日本に行っても本物の寿司をたべたいという人も多く、日本への引き寄せ効果もかなりあると思います。（インバウンド効果に需要にもつなげている）日本の農産物は品質が良く美味しく、安全。

1991年 東京・築地本願寺「日本料理紫水」の専務取締役料理長 / 2014年 羽田エアポートレストラン取締役総料理長  
2003年 東京都知事表彰「江戸の名工」 / 2008年 厚生労働大臣表彰「現代の名工」  
2013年 黄綬褒章 / 2015年 日本食普及の親善大使 / 2019年 旭日双光章

Web

コンタクト先

SNS