



氏名

杉浦 仁志

所属

Social Food Gastronomy

役職

Executive Chef

専門

日本食文化推進 / 国産商品（食材・日本酒 等）プロモーション

活動地域

欧州

アメリカ

アジア



実績

- ・ 2019年：地元食材を使った島の伝統文化料理を紹介「アイランダーサミット石垣島」（内閣府講演）
(<https://islander-summit.com/>)
- ・ 2020年：食事療法による健康づくりを推進する「国際予防医学協会」を設立。
- ・ 2022年：在デンマーク日本大使館にて「サステナブルディナー」を開催。
- ・ 2023年：インド・デリー「Washoku Conclave」にて代表料理人責務(在インド日本大使館と農林水産省後援)
- ・ 2023年：BECビルバオにて「Food 4 Future」日本ゲストとして出演（食品業界のフードテック変革）

自己紹介

多様な国際的食文化を学ぶ為、2009年より渡米。

料理業界のアカデミー賞とされる「ジェームス・ピアード」受賞シェフである“ジョアキム・スプリチャル氏”のもと、LA・NYCのミシュラン星つきレストランで感性を磨き、技術を習得。

2014年から2年連続で、ニューヨーク国連大使公邸で開催された

安倍元総理はじめ世界の要人が集った国連日本代表団レセプションパーティーにて日本代表シェフを務める。
(https://www.mofa.go.jp/mofaj/fp/unp_a/page3_001384.html)

帰国後、国内外で培った国際的な食経験を通じ、日本国内でプラントベース推進を図り日本におけるヴィーガン・プラントベースの第一人者として活躍・多数の受賞歴を持つ。

現在は、「Social Food Gastronomy（ソーシャル・フード・ガストロノミー）」を提唱。
より多角的な視野から、社会貢献とイノベーションを国際舞台で展開し
2050年に向けた次世代のシェフモデルとして注目される。

Web

<https://www.hitoshisugiura.com/>

コンタクト先

<https://www.hitoshisugiura.com/>

SNS