

PROFILE SHEET

氏名 杉浦 仁志 (すぎうら ひとし)

所属 Social Food Gastronomy

役職 Executive Chef

専門 海外マーケティング、地域連携、ブランド化、その他（情報発信）

活動地域 全国、ヨーロッパ、アメリカ



自己紹介

2009年渡米。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国賓が集う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。

国内外で培った国際的な食経験を通じ、日本におけるヴィーガン・プラントベースガストロノミーの第一人者としても活躍し多数の受賞歴を持つ。
現在「Social Food Gastronomy（ソーシャル・フード・ガストロノミー）」を提唱し、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。2050年に向けた次世代のシェフモデルとして注目される。

実績

国内・海外での国賓関係者はじめ国際レセプションパーティーでの代表料理人経験から食を通じた日本食文化と特産品の推進を得意としております。

2019年からの近年の活動実績と致しましては、サスティナブルな食をテーマに在デンマーク・ドバイ・インド各日本大使館レセプションパーティーでの代表料理人に従事させて頂き、日本食文化・各都道府県の郷土料理・特産品のご紹介を通じて世界に広げる継続的活動を行っております。

今後は世界から美味しい国として高い評価を頂いている日本の食ブランドを更に拡張させ

海外での和食文化浸透
日本特産物 輸出推進
日本へのインバウンド観光客の増加

への更なる貢献に務めて参ります。

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

連絡先 forseasonspic@yahoo.co.jp[アットマーク]gmail.com