

クールジャパン地域プロデューサー
PROFILE SHEET

(記入日:)

氏名	ふりがな 志村幸一郎	
所属	てんぷら小野	
役職	店主	
拠点	東京都中央区八丁堀	
活動分野	食	
活動地域	ヨーロッパ	東南アジア
実績	2011年 サンセバティアン・フード・ガストロミカにおけるプロモーション、大使公邸にて日本食文化のプロモーション、2012年 マドリード国際グルメ博日本大使館ブースをプロデュース、2014年 経済産業省ミラノファッションウィークミラノコレクション日本ブース総料理長としてガストロミーをプロデュース、2015年 ミラノ万博日本パビリオン山形県鶴岡市(ユネスコ登録都市)にて山伏料理を軸としたプロデュースを展開、2016年 ASEAN食産業人材育成協会タイカセサード大学にて、日本食伝統文化アカデミーを共同開催	
自己紹介	日本の伝統食文化の技法、食材活用法、歴史、哲学、地産地消などの要素を海外展開する際に、現地の食文化との融合、食材の個性、風土を活かしながら最適な形でプロデュースを行うことを心がけています。料理人として海外ニーズに応じて外需獲得を目的とした地域プロデュースをしてゆくために、最も重視しているのは生産者との強いネットワークです。その土地の風土と歴史を十分に理解した上で海外のライフスタイルとの融合とコラボレーションを行うことにより、本物の日本の食文化を伝えるためのヒントがあると考えています。 主に「海外向けのメニュー開発」、「海外シェフ、海外プロデューサーとの連携体制構築」、「海外イベントとの連携企画開発」などが可能です。特に日本の食文化の価値を海外発信をしてゆく上で重要になるシェフとのネットワークを強化しています。バイヤーや商社が得意とする販路開拓やマーケット分析型ではなく、地に足のついた外需獲得に向けての食材やメニューベースでのプレミアムな戦略づくりを通じて、食のローカル・クールジャパンを促進してゆきたいと考えています。	
WEB	http://tempura-ono.com	
コンタクト先	tempuraono_tokyo@ybb.ne.jp	