

(別紙)

○主な参加者

韓国	Choi Ji Hoon氏 (料理人) <ul style="list-style-type: none">・韓国大手財閥も利用するJOSUN PALACE HOTEL内「すし新水 (あらみず)」勤務・静岡から輸入したわさびを店舗で使い始めたところ、国内高級料理店シェフも使い始める等、飲食業界へ多大な影響力を持つ・静岡の海産物や食品に高い関心を持ち、今後店舗での活用を計画している
タイ	Ittichai Benjathanasombat氏 (バイヤー) <ul style="list-style-type: none">・タイの輸入会社「Foodies Trading 956 Co.,Ltd.」取締役社長・2020年にタイの料理人と共にサスエ前田魚店を訪れ、魚の仕立て技術を学ぶ。タイの料理人が静岡の海産物に高い関心を示し、国内で需要が高まっている・タイ国内の飲食店と強いネットワークがあるため、将来的に静岡の食材の輸入を計画している
ネパール	Adhikari Kanchan Babu氏 (料理人) <ul style="list-style-type: none">・大学生の時に日本に留学し、卒業後飲食店を経営。静岡市「てんぷら成生」、「Simples」で食材の使い方や調理法を学ぶ。両店とコラボレーションイベントを開催する等、静岡へ高い関心を持つ・日本の食材をネパール料理へ活用しており、今後静岡の食材の店舗活用を計画している
シンガポール	坂本 光隆氏 (料理人) <ul style="list-style-type: none">・石川県の老舗旅館「加賀屋」をはじめ様々な日本料理店で修業を重ね、石川県「百楽荘」総料理長に就任。ミシュラン3ツ星獲得に貢献・2017年には(公社)日本調理師連合会の「師範」に委嘱される等、日本料理界への影響力も高い・東京都「鮎あらい」等で食材の使い方や調理法を学び、シンガポールで日本料理店をオープン予定。静岡の食材活用も計画している