



～日本のすし・和食を  
世界へ、未来へ～



株式会社 和食人材プラットフォーム  
会社案内



株式会社 和食人材プラットフォーム  
Washoku inc.



## ご挨拶

2013年12月、「和食」の食文化を無形文化遺産に登録することが決定しました。現在、急速に和食に対する「健康、安心、おいしい」という高評価が、世界の一般消費者から認知され、広がり始めています。

大変喜ばしい反面、実は大きな課題が出てきています。それは、世界各地で、日本食を提供する職人が圧倒的に足りていないという事です。その結果、例えばヨーロッパのある和食店では、一度も日本に来たこともなく、また日本料理も学んだこともない調理人が、すしを提供するという事態が起こっています。

私たちは、実践的な「すし・和食の調理技術者」を育成し、熱い気持ちを持った調理技術者たちを世界に送り出すことが、使命の一つと考えています。「日本の本物のすし・和食を、世界へ・未来へ。」すしを「日本の真のソウルフード」とするべく、活動してまいります。

代表取締役社長 坂口 岳洋





## 企業理念



(株)和食人材プラットフォームの使命は、世界に日本食・すしを広げていくこと、またその最前線に立っている企業や調理技術者にとってのプラットフォームになることです。

そして国内においては、一度はすしを握る、和食を作る経験をしていただき、すし・和食が「日本のソウルフード」だと実感していただくこと。家庭や仲間の集まりで、家族が作ったすしや美味しい和食料理がテーブルに出てくる… そんな、手作りの真心こもった日本の食文化があたりまえになり、すし・和食が「日本の真のソウルフード」となるべく、活動をしてまいります。



## すし・和食のニーズの高まり

2014年に「和食」が世界文化遺産に認定され、和食、特にすしの人気は国内だけでなく、海外においても非常に高まっており、今後2020年のオリンピックに向けて、ますますそのニーズが高まることが見込まれています。また、食の安全に対する意識や、健康に対する意識も、先進国から途上国へと、大きく広がりつつあります。しかし、そうした大きな市場ポテンシャルがあるにもかかわらず、適切な商品の取り扱いや、衛生・調理の知識、和食の技術を持った人材が完全に不足しています。私たちは、日本の伝統文化であるすし・和食を担い、正しく広める人材の育成をすすめてまいります。



## われわれの強み

われわれの強みは、なんと言っても「出口戦略」です。海外にすでに拠点を持つ企業グループの一員として、すしの知識・技術を学んだ方が海外で活躍できるステージを用意しています。

また、海外で活躍するためには、ただ単に知識がある、技術があるだけでは不十分です。

「なぜそうなるのか」「そうするのか」科学・理論をベースとした技術習得が不可欠です。

(株)和食人材プラットフォームでは、「見て覚える」式のこれまでの技術指導から脱却し、

25年間以上にわたり、店舗・社員研修等の実践の場で培った経験をベースとして、世界に

通用する「すし・和食技術者」を育成してまいり

ます。さらに、海外校の開校、動画を活用した

教育パッケージの展開により、現地での知識・

技術の向上もサポートいたします。



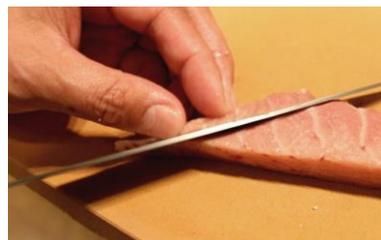


## 3つのプラットフォーム

「日本のすし・和食を世界へ、未来へ」という理念のもと、(株)和食人材プラットフォームでは、大きく分けて3つの事業を展開し、柱としてまいります。

### 》 すし・和食調理技術者育成事業

「ジャパンすしカレッジ」は、和食の調理、飲食業の「基本」を伝える本格的なすし・和食の専門校です。ただ単に「すしを握れる」「魚をおろせる」だけでなく、その基礎となる衛生管理・食材管理を科学的・理論的見地から伝え、世界で通用する技術者を育成を目指します。



### 》 日本料理の調理技能認定 推進事業

世界に広がるすし・和食専門店の調理技術向上のためには、それを担う方の技能に一定の水準を設けることが必須です。(株)和食人材プラットフォームでは、国内外のすし・和食調理技術者の技能認定の推進とそのライセンス発行、制度の普及のためのプロモーションを行ってまいります。



### 》 インバウンドすし体験事業

日本の誇る食文化であるすし・和食を、海外の方にも正しく伝えたい。和食人材プラットフォームでは、海外からの観光客に向けた体験講座を随時開催しています。実際に体験することで、本来の美味しさや楽しさを改めて実感していただき、海外における和食市場の拡大に寄与します。





株式会社 和食人材プラットフォーム  
Washoku inc.



## 企業概要

会社名	株式会社 和食人材プラットフォーム
設立	2015年（平成27年）10月
資本金	4275万円
代表者	代表取締役社長 坂口 岳洋
事業内容	<ul style="list-style-type: none"><li>・ すし・和食専門校 「ジャパンすしカレッジ」運営</li><li>・ 日本料理の調理技能認定事業</li><li>・ すし・和食文化普及事業</li><li>・ すし・和食調理技術者の派遣・紹介業</li></ul>
所在地	〒104-0045 東京都中央区築地3-7-2 築地スカイビル 3階 TEL 03-6264-0043 FAX 03-6264-0044 MAIL <a href="mailto:contact@washoku-jinzai.co.jp">contact@washoku-jinzai.co.jp</a>