

自己紹介



氏名: フェリペ・キクチ・カトウ

連絡先: ventas@fkasociados.com

携帯 +51 977 552 778

私は産業エンジニアで、調理機器の販売および輸入を専門とする会社のオーナーであり経営者です。さまざまな分野(ホテル、飲食店、ケータリングの商業・産業チャネル)向けに飲食産業のプロジェクトを開発し、飲食店用、食品調理業務用のインフラの設置から稼働までを行っています。

組織活動の分野では、ペルー日系人協会およびアバコ貯蓄信用組合の理事会の一員を務めました。現在は日系料理協会の会長を担い、料理の祭典「ゴチソウ・ペルー」の企画を始め、多様な活動を通して日本料理・ニッケイ料理の振興および普及という任務を果たしています。

日本とのビジネス・協力を期待すること

- ペルーに(日本の)食体験を紹介するため、新たな消費のトレンドや習慣を知り、日系コミュニティの飲食店のほか、特に調理教育機関におけるデモンストレーションや(食の)祭典「ゴチソウ」でその振興・推進を図ること。
- ペルーへの輸出に関心のある加工品、生鮮品、冷凍品のいずれかの食品・飲料のサプライヤーと交流し、輸入の要件を満たす製品を見つけ、サプライヤーや最終顧客への技術面、法律面および商業面の相談支援を行いながら、ペルーと日本との間の商業チャネルを発展させること。
- 事業スケジュール(保存期間が長く、より大きなインパクトを得られる加工品から開始し、その後保存期間が短い製品を追加する)を含めて、中長期的に、輸出する製品のポートフォリオの拡充について具体的な目標を設定すること。
- ペルーで高級日本料理の学校を展開するために、日系料理協会と提携し、認定や資格取得を行える調理学校を探すこと。ペルーは南米における日本料理の教育・普及の拠点となる可能性を秘めています。
- ペルーで製品(味噌、醤油)の製造を手作りから開始し、後に小規模な工業生産へ拡大するため、技術を調査し、企業との知識交換を行うこと。水産生物(養魚、甲殻類の養殖)のプロジェクトについても同様です。

ミリアム・シドチ

水産品事業運営のスペシャリスト



私は国際ビジネスの運営責任者で、財務を専門としています。オペレーション、物流、運営および財務のマネージャーとして8年間、水産業界の輸出入企業でジェネラルマネージャーとして21年間の経験を積んでいます。

現在は、冷凍水産品の生産・輸入企業Umi Foodsでジェネラルマネージャーを務めています。

私たちは、B2B 顧客、卸売業者、小売業者、Horeca(ホテル・飲食店・ケータリング)および各種機関向けの多様で持続可能なポートフォリオの構築を得意としています。さまざまな地魚の加工を行うほか、主にベトナム、中国、チリ、エクアドル、トルコなどの国々から冷凍魚介類を輸入しています。



+51 99 427 6077

mshidochy@umifoods.com

www.umifoods.com



ビジネス使節団として期待すること

輸出可能な供給品

ペルー市場向けのビジネスチャンスを評価するために、日本の冷凍魚介類の輸出可能な供給品を知りたいと考えています。

食品の安全性

福島原子力発電所からの放出水の処理および放射能汚染リスクを軽減するために講じられた対策について情報収集すること。これまでに直面してきた社会、経済、環境面での課題について知ること。

ビジネスチャンス

輸出能力のある冷凍魚介類の潜在的なサプライヤーとのビジネスチャンスを探り、加工工場を訪問し、その製品を試食すること。

人脈づくり

将来的な協力に向けて道を開くために日本の事業主と人脈を築くことができればと期待しています。



ガブリエラ・カナシロ

- 冷凍食品加工工場 Gourmet Express SAC
の株主兼創業者兼社長 一創業18年

<https://www.delifreeze.com.pe/>



- Corporación Ewong の Mediterraneo
チェーンおよびDon buffetのマネー
ジャー(21の販売拠点)一創業40年
<https://www.mediterraneo.com.pe/carta/1?categoria=a-la-brasa>
https://www.facebook.com/DonBuffetPeru/?locale=es_LA



- AGN (ペルー日系料理協会)
<http://ahora-peru.com/>

- AHORA Perú (ホテル・レストラン、関連業界
協会)レストラン委員会ディレクター兼会長 -
設立80年
<https://www.facebook.com/p/Asociaci%C3%B3n-Gastron%C3%B3mica-Nikkei-100057288407915/>



• Omatsu の取締役兼株主(1店舗) - 創業1年



https://www.instagram.com/omatsu_san_isidro/?hl=es

• Hanzo ExpressおよびRamen Yaの取締役兼株主(2店舗) - 創業6カ月



<https://www.instagram.com/ramenya.pe.byhanzoxpress/>

今回の訪問に期待すること

- 文化交流、福島県の風習およびレジリエンス
- 現地の製品、作物、米、味噌、納豆
- 放射能を含まない水
- 料理技術および冷蔵チェーン
- うま味調味料の研究施設。
- 大量消費製品
- 餃子製造機

ミッション参加の目的

- 飲食店、ホテルおよび調理学校で日本製品を振興すること
- Gourmet Expressを通じて大量消費製品を輸入すること
- 日本のワインおよびウイスキー、酒を振興すること
- 福島県の海産物製品を推進すること

自己紹介

氏名：ルイス・ヘラルド・ヒロタ・タケウチェ

連絡先: lhirot@gmail.com

携帯: +51997361116

インスタグラム: @lhirot

料理分野における活動

スーパーNikkei営業部長。ペルーのThe Sake School of America（日本酒スクール）より認定を受けた最初の酒アドバイザーとして現在日本酒文化の普及活動に注力。日系歌手協会（ACN）現会長、ペルー日系人協会（APJ）文化部門現理事、ペルー広島県人会および日系学術協会（SAN）前会長など、日系の各種組織の会員。

スーパーNikkeiは日本食材および飲料の主要な輸入販売企業のひとつで、27年前より日本の味を世界に広めることを使命としています。弊社は米国のMutual Tradingの一員です。



NIKKEI

日本とのビジネス／ 協力を期待すること



今回の訪問では、日本の飲食材、特に酒の製造工程や製造技術について直に学べることを期待しています。

また、そうした知識や体験をペルーで共有することで、この二つの文化の距離を縮め、ペルーと日本との間の商業的な絆を強められたらと思います。

さらには、福島県の経験や復興について理解を深め、その経験を、同様の自然災害に見舞われやすい自国で、何らかの形で共有できるようにしたいと考えています。

エフライン・ウォン・セオアネ

農学者

健康食品スーパーマーケット Flora & Faunaの共同設立者

efrainw@florayfauna.pe

<https://www.florayfauna.pe>

Flora & Faunaについて

1983年から続く家業であるスーパーマーケット事業の3代目です。顧客サービス業としてはさらに長い歴史があります。

Flora & Faunaでは、オーガニックや無添加という点にこだわり、健康に配慮した自然派の新鮮な食品、清掃・パーソナルケア製品を提供しています。現在、ペルー国内で10店舗を有しており、業界のリーダーとしての地位を築きつつあります。



FLORA & FAUNA



協力に期待すること

- ・味噌やたまりなどの大豆を原料とするグルテンフリーの発酵製品の輸入
 - ・薬用および調理用として利用できる乾燥海藻を原料とする製品の輸入
 - ・薬用および調理用として利用できる乾燥きのこを原料とする製品の輸入
 - ・抹茶やその他の類似製品の輸入
-
- ・再生型農業の作業、汚染土壌や汚染水の処理を容易にするプロセスおよび技術への関心
-
- ・日本やその他のアジア諸国にとって魅力的なペルー製品の振興



自己紹介

氏名：カリッサ・ベセラ・ビアツジョーニ

連絡先：kbecerra@pucp.edu.pe

携帯：+51997573319

インスタグラム：karissa.becerra



料理分野での活動

私はペルー・カトリカ大学(PUCP)の料理・ホテル・観光学部(GHOT)料理科のディレクターを務めています。本学部は、著名なシェフ、ガストン・アクリオとの提携のもとに設立され、ラテンアメリカでは料理の専門家育成における模範として高く評価されています。また、ペルーで料理や持続可能な食の振興に取り組む団体「ラ・レボルシオン」、「PUCA(料理と食のためのペルー人協会)」のディレクターも担っています。

PUCPは、学術の卓越性と教育の革新性で知られているラテンアメリカで最も権威ある大学のひとつです。料理・ホテル・観光学部は、分野横断的な視点とミチャ・ツムラのような業界のリーダーたちとの協力で注目されており、そのため当地域の料理の専門性向上において影響力のある機関となっています。

日本とのビジネス／ 協力を期待すること

今回の訪問では、日本の伝統的な調理技術とその現代的な応用について学び、それらの知識をペルーにおける学術的なプログラムの開発に取り入れることができればと期待しています。日本料理の教育モデルについても知り、ペルーの現状にそれを適合させ、両国間の文化的・学術的な絆を強めたいと考えています。

また、福島県の自然災害後の復興経験について学ぶことにも関心があります。同様の課題に直面しているペルーのような国にとっては重要なテーマです。私の目的は、自分たちのコミュニティでそうした経験を共有し、持続可能性やレジリエンスに関する対話を促進することです。

具体面では、私にはPUCPでニッケイ料理のディプロマ課程を設置するプランがあります。これは日本料理とペルー料理の融合を探求するための課程です。本プログラムは学術的・文化的な交流を深めるだけでなく、ペルー市場において日本の製品や食材の更なる理解と消費を促進することになるでしょう。



ラファエル・マツフジ・サガワ
rmatsufuji@edosushibar.com

携帯: 997582626



EDOグループの株主として取締役会の一員を務めるほか、グループの運営部門にも携わっています。また、30年の経験を持つ板前でもあります。

EDOグループは、和食および日系料理の飲食店で構成されており、セグメントB、B+をターゲットとしています。今年は市場で20周年を迎えます。

私たちは以下の企業を有しています。

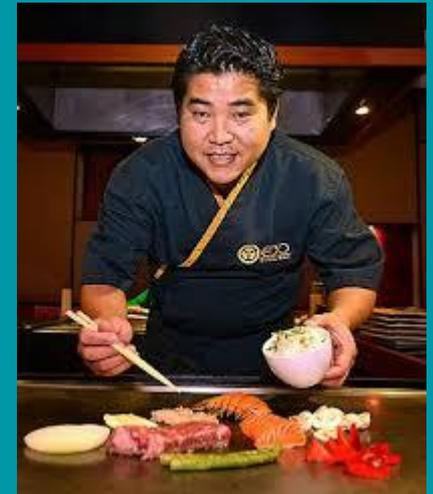
- 飲食店 EDO SUSHI BAR 12店舗
- 飲食店 TOKU SUSHI BAR 2店舗
- 飲食店 ステーキハウス GYU
- 飲食店 セビチェリア YAMAKAWA 2店舗
- 飲食店 YAKITORI
- 日本食材小型スーパー FUKU STORE 2店舗
- 飲食店 BARRIO NIKKEI
- 日本製品輸入企業 FUKU



以下の福島県産の製品を知り、
輸入することに関心があります。

- 野菜（漬物または乾燥野菜）
- 水産物（鰻、ホッキ貝、甘エビ）
- 加工製品（ラーメン、豆腐、醤油）
- 豚製品（黒豚）
- 牛製品（和牛）

ありがとうございます



自己紹介

氏名:ホルヘ・トミタ・ナガミネ

連絡先: cocotomita@gmail.com

携帯: 989 264 797

インスタグラム: @cocoshizen

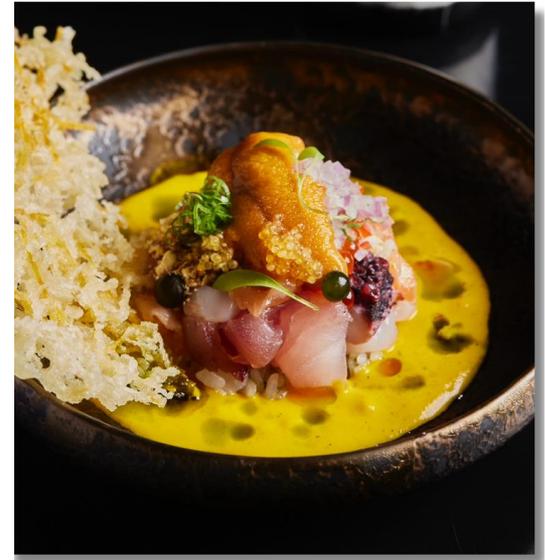
料理分野での活動

ニッケイ料理レストランShizenのシェフ兼オーナー。
また主に生物資源の持続可能性や再評価に焦点
を当てた地元の海産種の調査に取り組むペルー
日系文化のプロモーターでもあります。

Shizenは、ペルーにおける日系の料理や文化の
アイデンティティを促進するレストランです。国内
外で5本の指に入るニッケイ料理店であり、
ペルーではニッケイ料理を代表する店のひとつと
されています。



日本とのビジネス/ 協力を期待すること



日本の食材や技法、主に水産物、パスタ、酒に関する理解を深めること。

訪問先は福島、大阪、東京になる予定です。



学んだことや生きた体験を日系のコミュニティや料理に活かし、日本の伝統と食材を振興すること。



立山秀樹

オーナー／シェフ レストラン SAMURAI

Eメール:
SAMURAI-TATEYAMA@HOTMAIL.COM

立山秀吉

オペレーションマネージャー／シェフ
レストラン SAMURAI

Eメール:
hideyoshitateyama.d.r@gmail.com

レストラン Samuraiの紹介

- 創業34年
- 従業員60名
- レストランの収容能力130席
- 専門は鮨、焼肉、鉄板焼き
- 日本からの酒の輸入
- 日本の豊洲からの生鮮品および冷凍品の輸入

ビジネスに期待すること

- レストランの輸入用に、高品質で収益性に優れた福島の新しい魚介類、冷凍品および乾物について理解を深めること。日本酒の場合は販売用。
- 習得して自国で実行可能な新しいビジネスコンセプトを知ること。
- ビジネスに関する相乗効果を作り出せるよう本プログラムのサプライヤーやその他の参加者など、より多くの専門業者と人脈を築くこと。



川畑 栄一郎

サルセアオのシェフ／オーナー

2024

.....

栄一郎 とは？

ホセ・栄一郎・川畑と申します。
私は日本食レストラン「サルセアオ・
バイ・シェフ・エイイチロウ」のプロの
シェフ兼オーナーです。

職務経歴

- ・サムライ - サント・ドミンゴ
- ・ウウオタ - 東京
- ・サクラ - カラカス
- ・サルセアオ・バイ・シェフ・エイイチロウ
- サント・ドミンゴ



期待すること

- 革新的な製品の探索。
- 信頼のおけるサプライヤーや直販製造業者とのつながりを築くこと。
- 情報および資料の収集。
- 国際的な商取引のネットワーク強化。
- プロセス、主要な連絡先および学びについて文書にまとめること。



どうもありがとうございます



OKAZU

NORDIC | JAPANESE CUISINE

サント・ドミンゴ
ドミニカ共和国



高田・ハルキ

鮓シェフ

連絡先:

電話 (849) 243-7183

メール

Harukitakata@gmail.com

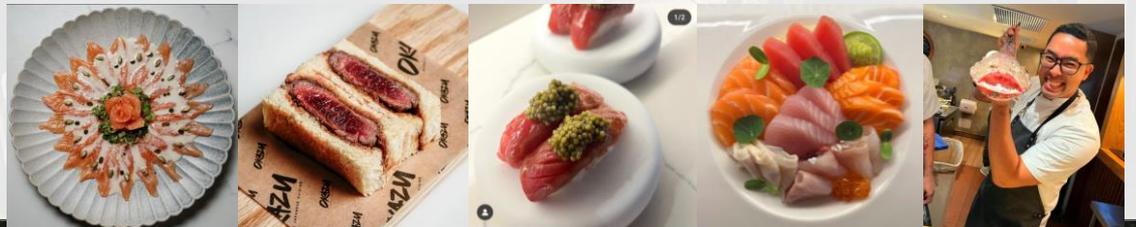


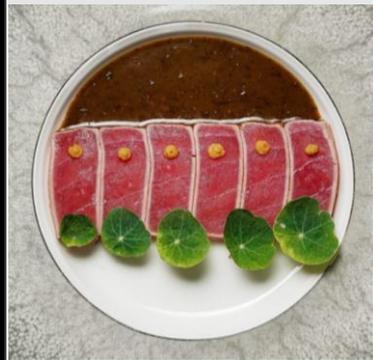
Okazu ノルディック・ジャパニーズ レストラン



ハルキ・タカタと申します。36歳です。日本人を父に、ドミニカ人を母に持ち、ドミニカ共和国のサント・ドミンゴ在住です。料理業界では20年の経験を有し、日本料理を専門とするレストランやホテルで働いてきました。現在は、Okazu ノルディック・ジャパニーズレストランで鮓シェフを務めています。2019年以降、Okazuはサント・ドミンゴの食市場において主要な和食レストランのひとつに位置づけられています

私たちは常に、高品質な食品や原材料を用いた日本の伝統的な調理技術の向上を目指しています。





ミッションに期待すること

- 福島県の現実について理解を深め、飲食の分野で日本とドミニカ共和国との間の商業的な交流を広め、促進すること。
- 福島の漁業、農産物、飲料および食器の分野の地元生産者、米や醤油等の生産者と個人的に知り合うこと。
- 福島県の商業発展を推進する一助となること。
- ドミニカの輸入企業に日本製品を提示、提案し、これから出会う各種製品を用いた取り組みを行うこと。