

2024年度ペルー・ドミニカ共和国日系社会ビジネスリーダー本邦招へい
招へい者プロフィール（ペルー：、ドミニカ共和国：）

<p>対応可能言語: 英語</p>  <p>フェリペ・アントニオ・キクチ・カトウ (日系3世)</p> <p>ペルー日系料理協会 会長</p> <p></p> <p>今回の訪問に期待すること :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・輸出企業と連携し、輸出を促進する <p>関心分野 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・加工食品、生鮮食品、冷凍食品、調理器具、機器 	<p>対応可能言語: 英語</p>  <p>ミリアム・シドチ・ウチマ (日系4世)</p> <p>Umi Foods (海産物等食品店) 事務局長</p> <p></p> <p>今回の訪問に期待すること :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・福島県産水産物の品質と安全性への理解を深める ・ペルーで入手困難な魚介類の冷凍食品、鰻かば焼き、鳴門巻きを輸入する
<p>対応可能言語: 英語 (初級)</p>  <p>アダ・ガブリエラ・カナシロ・クシニメン (日系3世)</p> <p>ペルーホテル・レストラン協会 ダイレクター</p> <p></p> <p>今回の訪問に期待すること :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・福島の食材、調理技術、最新の食のトレンド、レストラン経営ノウハウの理解 ・観光地、代表的な飲食店、市場、陶器など福島の食への理解を深め、輸入などのビジネス機会 <p>関心分野 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・麺類（ラーメン、うどん）、餃子、味噌、鰹節、うま味調味料、麹 	<p>対応可能言語: 英語 (中級)</p>  <p>ルイス・ヘラルド・ヒロタ・タケウチエ (日系3世)</p> <p>スーパーNikkei (日本产品専門スーパー) 営業部長</p> <p></p> <p>今回の訪問に期待すること :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本と福島の食材や飲料についての理解を深める ・福島の日本酒・焼酎の醸造工程や蔵の特徴について理解を深め、ペルーでプロモーション活動を行う <p>関心分野 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒、焼酎、米、味噌、醤油
<p>対応可能言語: 英語</p>  <p>エフライン・ロベルト・ウォン・セオアネ</p> <p>Flora & Fauna 健康食品小売店 ダイレクター</p> <p></p> <p>今回の訪問に期待すること :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本の食材についての理解を深め、商談に向けた関係を構築する ・生産者に会い、製造背景を知り、栄養価の高い食品を輸入し販売する <p>関心分野 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック食品やグルテンフリー食品、抹茶、醤油、味噌や納豆等の発酵食品、海苔、シイタケ 	<p>対応可能言語: 英語</p>  <p>カリッサ・ベセラ・ビアジオニ</p> <p>ペルーカトリカ大学 料理・ホテル・観光学部 料理ダイレクター</p> <p>健康食品輸入会社創業者</p> <p></p> <p>今回の訪問に期待すること :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・福島県産品をペルー市場に輸入し、その調理方法や活用方法等についての理解を深める <p>関心分野 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ガストロノミ一分野における教育モデル、食品輸入を含むビジネスモデル

2024年度ペルー・ドミニカ共和国日系社会ビジネスリーダー本邦招へい
招へい者プロフィール（ペルー：、ドミニカ共和国：）

<p>対応可能言語: 英語（初級）</p>  <p>ラファエル・エルネスト・マツフジ・サガワ (日系3世) EDO SUSHI BAR チェーン (和食・ニッケイ料理 レストラン) マネージャー</p> <p>今回の訪問に期待すること： ・野菜、魚介類、豚肉や牛肉を含む加工品など、ペルーに輸入できる製品に対する理解を深める <u>関心分野</u>： ・ペルー市場において競争力が見込める品質・価格の魚介類、日本酒など</p>	<p>対応可能言語: 英語</p>  <p>ホルヘ・トミタ・ナガミネ (日系4世) SHIZEN レストラン (ニッケイ料理) オーナーシェフ</p> <p>飲食店経営</p> <p>今回の訪問に期待すること： ・福島で行われている漁法への理解を深め、ペルーでの持続可能な漁法の参考とする ・福島県産の食材と日本料理の技法、特に魚介類と日本酒について理解を深め、ペルー料理と和食が融合した「ニッケイ料理」に取り入れる <u>関心分野</u>： ・日本酒、魚介類、味噌、納豆、麹、鰹節、甘酒</p>
<p>対応可能言語: 日本語</p>  <p>立山 秀樹 (日系1世) サムライレストラン (日本食) 代表取締役</p> <p>日本食レストラン経営</p> <p>今回の訪問に期待すること： ・ドミニカ共和国とアルゼンチン（ブエノスアイレスに新店舗を開業予定）を拠点に、福島のおいしい食材や酒を楽しんでもらうために理解を深めると共に、商談に向けた関係構築をする <u>関心分野</u>： ・福島の食材、日本酒、福島のウィスキー、白ワイン、醤油（うすくち、たまり）</p>	<p>対応可能言語: 日本語</p>  <p>立山 秀吉 (日系2世) サムライレストラン (日本食) 専務取締役</p> <p>日本食レストラン経営</p> <p>今回の訪問に期待すること： ・福島の食材等を自国に輸入するため理解を深める ・食材関係者、醤油や味噌の製造者、酒蔵とも積極的に商談を行う <u>関心分野</u>： ・福島の食材、醤油、味噌、食器（耐熱で大量生産）、日本酒。酒や醤油は将来的に自社ブランドを検討</p>
<p>対応可能言語: 日本語（中級）</p>  <p>川畑 栄一郎 (日系2世) サルセアオ バイ エイイチロウ レストラン（日本食）代表取締役</p> <p>日本食レストラン絏営</p> <p>今回の訪問に期待すること： ・福島の日本酒や魚介類の理解を深め、製造について学び、ドミニカ共和国への輸入に向けた商談や交渉を行う <u>関心分野</u>： ・日本酒、焼酎、魚介類、陶器(丈夫で高くないもの)、のり、昆布、わさび粉、めんつゆ、ラーメン</p>	<p>対応可能言語: 英語（中級）</p>  <p>高田 ハルキ (日系2世) オカズレストラン (日本食) シェフ</p> <p>日本食レストランシェフ</p> <p>今回の訪問に期待すること： ・福島の食材、魚介類、酒等について理解を深める ・寿司分野での新しい食材や技術を学び、取り入れるため理解を深める <u>関心分野</u>： ・日本酒やその他の酒類（ウィスキー・ビール）、日本米、酢、魚介類、食器、など</p>