



株式会社 和食人材プラットフォーム

私たち和食人材プラットフォームは、農林水産省の「海外における日本料理の調理技能認定制度」の運用・管理団体です。㈱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、日本人全員に一度はすしを握る経験をしていただき、すしが「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の席で、自分が作ったすしがテーブルに出てくる…そんな、手作りの真心もったすしがあたりまえになり、すしが「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、大きく広がっており、ますます高まっています。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(米国6店・中国12店・韓国10店・比国3店)を持つ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。㈱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。

トップメッセージ

日本のすし・和食を世界へ、未来へ。

私たち㈱和食人材プラットフォームは、寿司を中心とした和食の基礎的な知識と技術を持った人材の育成を行なっています。現在運営している「ジャパンすしカレッジ」は、個人への授業はもちろんの事、多くの飲食系企業からの研修を受け入れることにより、より実践的な人材の育成を行なっています。現在運営している築地本校をはじめとして、マレーシア、バンコクでの教育機関の立ち上げを予定しています。また、福建省・大洋百貨店の和食レストランモール全体への日本式人材教育の実施等を皮切りに、中国でも広く教育事業を進めていく計画です。また、私たちは農林水産省が行なう「海外における日本料理の調理技能認定」制度の運用・管理団体でもあります。この制度は、海外の日本料理調理人に対し、日本国の定めた日本調理技術の認証を行い、世界に日本料理調理人を増やしていく国の事業です。現在、アジア圏を中心とした6つの認定団体を通じて日本国の認められた認定者を輩出しており、今後は北米・欧州への展開を含め私どもが主導し、しっかりと「和食」調理人を世界中に増やしていきます。「日本のすし・和食を世界へ、未来へ」。この理念のもと、私どもは、国内外の「人」の育成を通じ、日本の誇るすし・和食の発展に貢献していきます。



代表取締役社長 坂口 岳洋

株式会社 和食人材プラットフォーム

設立：2015年10月

所在地：〒104-0045

東京都中央区築地三丁目7番2号 築地スカイビル3F

TEL 03-6264-0043 FAX 03-6264-0044

代表者：代表取締役社長/坂口 岳洋

事業内容：ジャパンすしカレッジの運営