

東京観光大使の紹介

(五十音順、敬称略)

秋山 能久



銀座「六雁」 総料理長

「割烹すずき」で修業をした後、精進料理の名店「月心居」にて精進料理の神髄を学ぶ。2005年銀座「六雁」総料理長に就任。2022年「We're Smart® TOP100」において世界55位、日本6位に選出される。2016年「世界料理学会 in ARITA」、2019年「世界料理学会 東京in豊洲」では総合ディレクターを務め、国内外のトップシェフとともに地方および東京の可能性を発信した。また昨年より、J R 東日本が運行するクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」にてランチを提供。食を切り口に、地方と人をつなぐ架け橋として活動の幅を広げている。

アラン プール



映画プロデューサー / ディレクター

イェール大学で日本語と日本文学を専攻し、首席で卒業。その後は日本で映画製作のキャリアをスタートさせた。ポール シュレイダー監督の「ミシマ: ア・ライフ・イン・フォー・チャプターズ」、リドリー スcott監督の「ブラック レイン」でアソシエイトプロデューサーを務め、「シックス フィート アンダー」ではプロデューサー兼監督を務める。映画、テレビ両方の作品を手がけ、過去25年間でエミー賞、ゴールデングローブ賞、ピーボディ賞など、名誉ある賞を受賞している。現在はHBO MaxとWOWOW共同制作のドラマシリーズ「TOKYO VICE」のプロデューサー兼監督を務める。

楠本 勝三



ヴィーガンレストラン「菜道」 シェフ

調理師専門学校卒業後、都内ホテル、レストランでフランス料理修行の経験を積むが、繊細な味わいに魅かれ和食に転向。和食店で研鑽を重ね、ランチの要素を取り入れた独自のスタイルを確立。

2018年、東京・自由が丘にヴィーガンレストラン「菜道（さいどう）」をオープン。開店わずか1年で、世界で最も利用されているヴィーガン・ベジタリアン向けレストラン情報サイト「Happy Cow」で世界1位を獲得した。

2023年1月には、外務省が設置した対外発信拠点「ジャパン・ハウス ロサンゼルス」にてポップアップレストランを展開。ヴィーガンをはじめ、宗教、食物アレルギーなど、フードダイバーシティ対応の実現に向けて国内外で活動を行っている。

熊川 哲也



©Makoto Nakamori

K-BALLET COMPANY

/Bunkamuraオーチャードホール 芸術監督
バレエダンサー／演出・振付家

英国ロイヤル・バレエ学校に留学中の1989年、ローザンヌ国際バレエコンクールで日本人初の金賞を受賞。同年、英国ロイヤル・バレエ団に東洋人として初めて入団。1991年に同団史上最年少でソリストに、1993年にはプリンシパル（最高位）に昇格。数々の名演を残し、名実共に世界的ダンサーとしての評価を確立する。

1998年、同団を退団し、1999年にK-BALLET COMPANYを設立。以来、芸術監督、プリンシパルダンサーとして団を率いるほか、演出・振付家としても才を発揮。

また、様々なニーズに対応するバレエスクールの展開を通し、芸術教育の振興促進に寄与している。2013年、紫綬褒章受章。

ジョナサン マルボー



投資家／起業家

米国ニューヨーク出身。

ハーバード大学、コロンビア大学ロースクールとビジネススクールを卒業。米大手法律事務所レイサム・アンド・ワトキンスの弁護士として金融業界でのキャリアをスタート。クレディ・スイス銀行、ドイツ銀行において投資銀行分野へとその活動幅を広げ、1993年に東京の大島特許事務所に入社。その後、Panasonic大阪本社特許ライセンス部勤務。同部門初の米国人社員となる。

また、フォーシーズンズ、リッツカールトン、Google、Apple、ユニクロなどをクライアントに持つ DESAVO や ALTO USA を共同設立、運営。30年にわたる経験、約13兆円規模の取引を担った力量を礎に、独自の視点と発想を実現するためのグローバルネットワークを構築している。

野村 祐介



精進料理「醍醐」 4代目店主

バーテンダーやソムリエ、フレンチでの経験を積み、32歳で料理長就任以来、10年連続してミシュラン2つ星を獲得し続ける。

昔ながらの伝統を重んじつつも、時代の変化に合わせて新たなメニューの開発や新しい食材の発掘、各調理師専門学校や東京大学、立命館大学での講義など、「変化や挑戦すること」に対しても大切に取り組んでいる。

また、パラ応援大使やチームラボとのコラボイベント、シャンパーニュメゾン公認のRE：UNIONメンバー、サウナとヴィーガンのプロデュース等の活動を通してバリアフリー意識を定着させるための啓蒙活動や、「食」を通じたメタンガス削減、仮想水問題、フードロス等の環境問題への取り組みも積極的に行っている。

Hakken



コスプレイヤー

マレーシア出身。

「cosplay royalty」という称号を持つ世界的に有名なコスプレイヤー。コスプレ界で影響を持つ一人であり、2010年に活動を開始して以来、そのユニークなスタイルとビジュアルで世界中の何百万人もの人々を魅了し、人々のお気に入りのキャラクターに命を吹き込んでいる。

ハリー杉山



タレント

東京生まれ、イギリス育ち。

イギリス人の父と日本人の母を持つ。日本語、英語、中国語、フランス語の4か国語を操る卓越した語学力を持ち、司会、リポーター、モデル、俳優などマルチに活躍。

主な出演番組は、CX「ノンストップ!」、TBS「世界ふしぎ発見!」、NHK「どーも、NHK」、NHK BS1「ランスマ倶楽部」、TX「東京GOOD」、J-WAVE「POP OF THE WORLD」など多数。

別所 哲也



俳優／ショートショート フィルムフェスティバル & アジア 代表

1990年、日米合作映画『クライシス2050』でハリウッドデビュー。米国俳優協会（SAG）会員。1999年より、日本発の国際短編映画祭「ショートショート フィルムフェスティバル & アジア」を主宰し、文化庁長官表彰受賞。映画、ドラマ、舞台、ラジオ等で幅広い活躍を遂げるとともに、観光庁「VISIT JAPAN大使」や内閣官房知的財産戦略本部コンテンツ強化専門調査会委員、カタルフレンド基金親善大使、映画倫理委員会委員、外務省「ジャパン・ハウス」有識者諮問会議メンバーなど歴任。内閣府「世界で活躍し『日本』を発信する日本人」の一人に選出。

第1回岩谷時子賞奨励賞、第63回横浜文化賞受賞。

さくらみこ、森カリオペ、がうる・ぐら



© 2016 COVER Corp.

ホロライブプロダクション所属 VTuber

▶ さくらみこ（中央）

電腦桜神社の巫女として真面目に神事をこなしてきたが、神にお使いを頼まれ日本に訪れた際、「ときのそら」に出会い、憧れを抱きバーチャル巫女アイドルになることを決意し、日々奮闘中！

▶ 森カリオペ（左）

グリム・リーパーの第一弟子。VTuber活動で他人のソウルを収穫するつもりらしい。発言内容や声のイメージと違って、実は面倒見がよく、優しい心の持ち主である。

▶ がうる・ぐら（右）

「海底つまらんすぎてワロタ」って言いながら地上にやってきたアトランティスの末裔。彼女がお気に入りである服は日本で買った。本人曰く暇な時は海洋生物と会話するのが好き。

「ホロライブプロダクション」は、「YouTube」などで動画投稿やライブ配信を中心に活動する女性VTuberグループ「ホロライブ」、男性VTuberグループ「ホロスターズ」が所属するVTuber事務所

三國 清三



オテル・ドウ・ミクニ オーナーシェフ

15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。1974年、駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。

1985年、東京・四ツ谷にオテル・ドウ・ミクニを開店。2013年、フランスの食文化への功績が認められ、フランソワ・ラブレール大学にて名誉博士号を授与される。2015年、フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを日本の料理人で初めて受勲。また、2019年には「JAPONISÉE Kiyomi Mikuni」を出版。“グルメン世界料理大賞2020”Hall of Fame部門で入賞。

現在は、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピをYouTubeで発信している。

ミーシャ ジャネット



©Celia Massimi

ファッション・ビューティ クリエイティブディレクター

米国ワシントン州出身。

2004年来日、文化服装学院卒業。国内外の媒体へ寄稿する正統派ジャーナリストとしてキャリアをスタートする。

2011年に立ち上げた日本と海外の架け橋となる人気バイリンガルブログ『東京ファッションダイアリー』でブレイクし、インフルエンサーの活動に励む。次第に自身のファッションが注目され、NYコレクションブランドのショーから、アーティスト衣装制作まで、スタイリスト業務にも積極的。

2017年、自身のクリエイティブ事務所「トッテオキ・プロ」を立ち上げ、現在はコスメブランドshu uemuraのクリエイティブアドバイザーを務める。

山下 春幸



HAL YAMASHITA オーナー兼エグゼクティブシェフ

料理の見聞や技術、国境のない感覚を養うため世界各国で修業を積み、素材の持ち味を最大に引き出す「新和食」を確立。そのパイオニアとして国内外にて活動中。

2010年、2012年と2大会連続して世界グルメサミットに日本代表として出場し、2010年にはその年の最も優れたシェフとして称された。

2015年には海外店舗「Syun」をシンガポールカジノに出店、海外での新和食シーンに一石を投じ世界から謳われている。

現在は、国内外で7店舗展開しており、国際食品や国内外輸出入政府関係のアドバイザー、全国各地での指導・講演など、「新和食」や日本酒を広める活動を行っている。

リシャール コラス



シャネル合同会社会長

フランス、オード地方出身。

1975年、パリ大学東洋語学部卒業後、来日。2年間の在日フランス大使館勤務、日本企業のフランス代理店勤務を経て、1979年ジバンシイに入社。1985年シャネルに入社、1995年シャネル株式会社代表取締役社長に就任、2018年より現職。

ビジネスマンとして活躍する傍ら、作家としても精力的に活動し、2006年に処女作となる小説「遙かなる航跡」を出版。最新作「Le Dictionnaire amoureux du Japon」を含み、現在までに著書は9作を数え、日本・フランスで出版されている。2008年日本政府より、旭日重光章、母国フランスでは2006年にレジオン・ドヌール勲章、2014年に国家功労勲章オフィシエを受章。