

東京観光大使の紹介（令和7年1月15日より就任）

（五十音順、敬称略）

鈴木 弥平



ピアットスズキ オーナーシェフ

19歳でイタリア料理の道へ進み、「ラ・パタータ」「クチーナ・ヒラタ」で修行。1992年よりイタリアへ1年間留学、料理学校で学び、その後、単身でシチリア、トスカーナなど各地のレストランで研鑽を積む。帰国後の1993年、「ヴィーノヒラタ」のシェフに就任。2002年に独立し「ピアットスズキ」を開業。2007年から2021年に14年連続で「ミシュランガイド東京」1ツ星を獲得。2018年「ゴ・エ・ミヨ」獲得。伝統的なイタリア料理を基本としながらも、旬の素材を持ち味とし、革新的な技術を融合した料理を提唱している。

関谷 健一郎

シャトーレストラン ジョエル・ロブション
エグゼクティブシェフ（総料理長）

専門学校を卒業後、ホテル勤務を経て2002年に渡仏。2006年よりパリの「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」勤務。弱冠26歳でジョエル・ロブション氏に推挙され、同レストランのスーシェフに抜擢される。2018年、「第52回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール インターナショナル（パリ）」で、日本人として34年ぶりの世界一に輝く。2021年、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」のエグゼクティブシェフ（総料理長）に就任。2023年、日本人で初めて「フランス国家最優秀職人章（M.O.F.）料理部門」を受章。2024年、フランスの農業・水産大臣より「農事功労章シュヴァリエ」を受勲。

陳 建太郎



四川飯店 三代目

日本に四川料理を広めた陳建民を祖父に、中華の鉄人 陳建一を父に持つ。2002年、「四川飯店」を展開する民権企業株式会社に入社。修行を開始するとともに2年半にわたって四川大学へ留学し、四川省成都の「菜根香」で本場の四川料理を学ぶ。帰国後は四川飯店グループで腕を磨き、2011年、同グループ調理部長に就任。2014年、初の海外店舗であるシンガポールの「Shisen Hanten by Chen Kentaro」を手がける。同店は2016年より7年連続シンガポール版ミシュランガイドで星を獲得。同年12月、民権企業株式会社 代表取締役社長に就任。四川飯店グループの三代目として、“日本育ちの四川料理”の魅力を国内外に広めるべく、多彩に活動中。

野永 喜三夫



日本橋ゆかり 三代目

宮内庁にも出入りを許された老舗日本料理店「日本橋ゆかり」に生まれる。「露庵 菊乃井」村田吉弘氏のもとで修業を経て「日本橋ゆかり」の三代目主人として腕を振るう。2002年、「料理の鉄人JAPAN CUP' 02」で総合優勝。ニューヨーク・タイムズ紙で日本の若手料理人5人にも選出され、国際博覧会等で日本代表として日本料理を披露。海外での活動も多いためから「東京マイスター」や「日本食普及の親善大使」に任命される。様々なメディアに出演し、レシピ公開やイベントでの調理指導を行うなど、世界に和食の魅力を広めるための発信を続けている。