



## <浜 哲郎（はま てつろう）>

国、地域：英国（ロンドン）  
年 齢：67歳  
現 職：「So Restaurant」 オーナー  
「Sozai Cooking School」  
オーナー  
日本料理アカデミーUK 会長  
Japan Society 理事

### ロンドンの日本料理界の草分け

- ・ 1973年に日本食レストラン経営を始めて以来、ロンドン料理界の草分け的存在として、40年以上日本料理普及に携わる。
- ・ 日本料理学校を経営し、日本食の魅力を英国社会に普及。
- ・ 東日本大震災後、復興チャリティー・ディナーを毎年実施。

1973年当時、日本料理店が5店舗程度しかないロンドンに「Japanese Grill Room Hama」を開店、カジュアルスタイルな店として、比較的安価に日本食を提供。1976年に2号店「Yakiniku Hama」を開店するなど、ロンドンにおける日本料理界の草分け的存在として、日本食の普及に尽力してきた。

2006年に、「So Restaurant」を開店、本格的な日本食と一流フランス料理シェフによる創造的な料理を組み合わせるスタイルで、英国最大のクールジャパンイベント「Hyper Japan」でベストレストランに選ばれるなど、質の高い日本食レストランの一つとして評判を獲得している。

レストラン経営の傍ら、日本食の魅力を英国社会に伝える活動にも尽力。「So Restaurant」で寿司教室を開催するほか、2012年に、英国人向け日本料理教室「Sozai Cooking School」を開校し、家庭でできる日本食を紹介したり、大使館の開催するレセプションへ協力するなど日本食普及に向けた種々な取り組みを実施している。

2011年に東日本震災復興チャリティー・ディナー（在英日本商工会議所主催）開催の発起人としてその実現に尽力し、以降、毎年開催を主導するなど、食を通じた社会活動にも積極的に取り組んでいる。

また、現地日本料理界において中心的存在となっており、2015年には英国及び欧州での日本食の発展を図るため、日本食の文化及び技術の研究並びにその教育及び普及活動を行う「日本料理アカデミーUK」を日本食料理人やレストラン関係者らと共に設立した。