



令和8年3月11日

各位

会社名 株式会社 東京一番フーズ
代表者名 代表取締役社長 坂本 大地
(コード番号：3067 東証スタンダード)
問合せ先 専務取締役 河原 庸仁
(TEL：03-5363-2132)

ニューヨークトップシェフへの
「日本の水産物流通&とらふぐ調理研修2026」実施のお知らせ

当社は、日米の食文化交流の架け橋となるべく活動を続けているニューヨークのNPO法人「五絆ソサエティ (The Gohan Society) <http://gohansociety.org/>」が主宰するニューヨークトップシェフの研修の一環として、令和8年3月5日に『日本の水産物流通見学 (豊洲市場、長崎ファーム活魚センター※) &とらふぐ調理研修 (とらふぐ亭銀座店)』を実施いたしますので、ご報告いたします。当研修は、2015年より継続的に実施 (コロナ期は休止) しており、今回で8回目となります。

今回参加のシェフは以下の通りです。

- ・ Mark Yu (53 Restaurant Executive Chef, New York City)
- ・ Roberto Chavez (Nobu Malibu Sous Chef, Los Angeles)
- ・ Mindy Ling (Cafe Carmellini Executive Sous Chef, New York City)
- ・ Fiona McCabe (Lola's Sous Chef, New York City)
- ・ Adam Joseph Ritter (Bucheron Chef & Co-Owner, South Minneapolis.)

研修は、米国NYの食のリーダーであるシェフの方々に、豊洲市場見学等にて日本の美味しい水産物を支える流通網のインフラを見学し、そして日本食文化の極みといえる「食材としてのとらふぐの素晴らしさと、とらふぐ亭の調理の技」をアピールすることを目的にしております。年々研修内容をブラッシュアップさせており、食文化の交流はもちろんシェフ間の交流が一層充実してきております (研修の内容写真は次ページ)。

今年は、当社が、創立30周年にあたり、またNYのシーフードレストラン WOKUNI 2号店をオープンさせる年となります。この研修内容の拡充と継続が、当社の米国店舗展開の目的である「日本の水産物の美味しさと日本食文化の伝播」を支える息長い取り組みとして功を奏していることと、また、五絆ソサエティの活動に協力することで、当社が日米の食文化交流に深く関与し、日米の社会貢献につながっているものと確信しております。

※(株)長崎ファームはグループ全体の水産物SCMを担う(株)東京一番フーズの100%子会社

以上



「とらふぐ亭銀座店」にて
とらふぐ捌き研修
てっさ皿づくり研修



「豊洲市場」にて、マグロ競り見学&仲卸棟の視察



「長崎ファーム」にて、とらふぐ活魚流通視察



「とらふぐ亭銀座店」前での集合写真

