

伊地知俊行

Toshiyuki Ijichi

「皆さんのサポートがあるから今の僕がいる」

1973年10月31日生まれ

名古屋出身



1995年 国士館大学工学部電気工学科を卒業後、IT系で勤務。



2000年にワーキングホリデービザを使いカナダトロントに1年滞在。

日本食レストランで皿洗いとしてバイトをする。寿司シェフが辞め、代わりにやらないかと声を掛けられ、寿司シェフとして仕事を始める。

お客さんに美味しいと言ってもらえたことにやりがいを感じ、料理の道を志す。(28歳)

トロントで知り合った香川県出身の妻と結婚。

2001年 香川県、立ち食い寿司「七幸」で一年、寿司職人として勤務。

2002年—2009年 香川県、割烹居酒屋「酔灯屋」で田部井料理長より和食料理を厳しく伝授。

調理師免許、ふぐ調理師免許取得。店内を生け花で飾り付ける。大原家元より小原流活け花を教授、准教授保有。



2009年にシェフのスキルドワーカーとして家族5人(子供3人)でカナダ、トロントに移民。

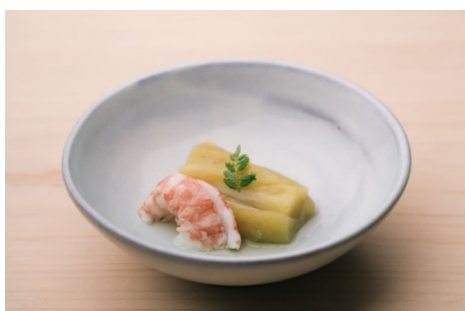
本当の和食の素晴らしさをカナダ(北米)の人に知って欲しいと気持ちを奮い立たせる。

2009-2015年 日本食レストラン「一力」で勤務。店主の勢力さんによって移民ビザのサポート。また、現在も良き相談相手であり、釣りの師匠であり釣り仲間。

トロントの日本語学校(日加学園)にて生け花講師を4年勤める)

日本国総領事公邸に料理を提供する。

トロントのテレビ局にて出演。讃岐うどんの作り方、和風デザートの方が放映。



2015年に匠心 Shoushin でオープニングスタッフとしてキッチンのヘッドシェフとしてスタート。

<https://www.instagram.com/shoushinca/?hl=en>



<https://www.shoushin.ca/>

オーナーのジャッキーとウィリアムの元で現在も勤務。

和食に対してたぐいまれなる感性を持つオーナーシェフのジャッキーとスタッフのチームワークによって、最高の食事を提供できるよう切磋琢磨。

引き続き生け花も活かしている。



オープン以来毎年、カナダベスト 100 レストランに毎年ランクイン。

<https://canadas100best.com/canadas-100-best-restaurants-2019-rank/>

(最高順位 68 位)

多くの著名人に食事を提供。

2020 年にはパンデミックのため、家にいる時間が増え、今まで自分がやってきたこと、パソコンを使うこと、趣味の写真撮影、北米に本当の和食を伝える事。これらのすべての事の集大成として、ユーチューブを使って和食の素晴らしさを

伝える事ができると確信。

2020 年 10 月よりユーチューバー「ハッピーズ和食のある心地よい生活」をスタート。

また、生活の在り方にも、今までの仕事中心から家族中心へと変更。

正社員のフルタイムからパートタイムに変更、ヘッドシェフを退く。



2021 年 3 月 23 日 TGAT(トロントツーリズム協会)主催のオンライン料理講座で「牛丼の作り方」をレクチャー。

2021 年 4 月 チャンネル登録者数が 1000 人を超える。

現在に至る。

YouTube CA 検索

HOME 探索 登録チャンネル ライブラリ 履歴 自分の動画 後で見る 高く評価した動画 タレ、ソース Sauce 揚げ物 Deep-fried d... 野菜の飾り切り Rice dishes ご飯物 卵料理 Egg dishes 保存食

HAPPEACE JAPANESE CUISINE

Twitter Instagram Facebook

ハッピーズ 和食のある心地よい生活
チャンネル登録者数 1180人

チャンネルをカスタマイズ 動画を管理

ホーム 動画 再生リスト コミュニティ チャンネル 概要

アップロード済み すべて再生 並び替え

動画タイトル	サムネイル	再生時間
味噌ダレ	MISO SAUCE	5:20
豚カツ	豚カツ	11:47
桜花びら	SAKURA PETAL	9:04
紅生姜	RED PICKLED GINGER	8:23
牛丼	BEEF BOWL WITH NARRATION	8:20

2021年5月10日「食ラボ結 Eat yu-eat」カリフォルニア州のフレンチシェフとアトランタのアイシングシュガー認定講師とのライブ対談 <https://fb.watch/5p58lacRi1/>

2021年5月18日 トロントのコミュニティグループ「ありがと！ママの会」に出演。子育て中のママのために、子供でも安心して食べられる「サバの味噌煮の作り方」をレクチャー。

2021年6月22日 カナダ、ナイアガラのライフコーチ、美容師のゆうこさんとのインスタライブに出演
「トロントから和の料理人 Toshi さん | 心の声は行動力」

https://www.instagram.com/tv/CQbHnlwq9Xp/?utm_medium=copy_link

<https://youtu.be/RSgtNXRn4og>

6月 トロントにてプライベートシェフとして食事を提供

7月 バンクーバーにてプライベートシェフとして食事を提供

2021年7月23日 ケベックTV「和食の鉄人登場！」ユーチューブライブ対談

<https://www.youtube.com/watch?v=echzaVn8VKw>

8月 バンクーバーにてプライベートシェフとして食事を提供

今後の予定

2021年8月25日 JSS クッキング教室「サバの味噌煮」クッキングクラス

https://jss.ca/news/miso-simmered_mackerel2021/

2021年8月28日 ジャパンフェスティバルカナダ 2021「胡麻豆腐」の作り方をレクチャー

<https://www.youtube.com/watch?v=F7nfZiISZQ8&t=3994s> 2020年度版

趣味：釣り、写真撮影、生け花、瞑想、ガーデニング

ユーチューブチャンネル「Happeace 和食のある心地よい生活」

<https://www.youtube.com/c/Happeace>

ツイッター「Happeace @和食職人、カナダからのレシピ。」

<https://twitter.com/HappeaceWashoku>

インスタグラム「happeace_japanese_cuisine」

https://www.instagram.com/smiley_chinchilla/

フェイスブック

<https://www.facebook.com/toshiyuki.ijichi.1>

クラブハウス

<https://www.clubhouse.com/@happeacetoshi>