

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「一カ」で勤務。店主の勢力氏によって移民ビザのサポート。また、2022年、現在は自身のビジネスを手伝ってくださる良きパートナーであり、ビジネスアドバイザー。

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、和風デザート作り方が放映。

2015-2019年 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/>



Ichiriki

I'm on Bloor Street East, at one of my favourite Japanese restaurants in Toronto and one of the few owned and operated by a Japanese, Iikawa-san.

The sashimi and wasabi are correctly positioned on the platter and it in turn is placed the right way around in front of me. The fish is sliced into groups of three as four is unlucky. It's nestled on freshly cut white radish arranged to look like the ocean. But there's more than aesthetics - it's about getting the

very best fish from long-time suppliers and then caring for it, carefully storing it and changing the wrapping daily, not just abandoning it to the counter display. For sashimi, it's cutting away all but the choicest cut. For sushi, it's using premium Koshihikari rice cooked over gas for better flavour. Even the Honkasecki soy sauce has been carefully selected. For a special treat ask or arrange in advance for B.C. Uni or Ten. www.ichiriki.ca



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。



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/>

(2022 年 19 位)

多くの著名人に食事を提供。

2019-2022 年10月 匠心 パートタイムに切り替え、自身のビジネスの準備を始める。

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

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 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/5p58IacRi1/>

2021 年 5 月 18 日 トロントのコミュニティグループ「ありがとう！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>

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>

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



2022年4月 Hapeaceとして起業。

本格和食弁当やお惣菜の販売を中心に、配達、ケータリング、プライベートシェフ



2022年8月 ミシサガで開催された「ジャパンフェスティバルカナダ 202」で抹茶葛煉り 1000食を販売。

2022年10月 匠心 ミシュラン一つ星を獲得

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](#)

[ツイッター](#)

[インスタグラム](#)

[フェイスブック](#)

[クラブハウス](#)

[LinkedIn](#)