

＜外国人創業人材受入促進事業＞申請窓口：ビジネスコンシェルジュ東京
「世界で一番ビジネスがしやすい街」を目指している東京都では、創業活動の確認を受け、都内で新たに事業を始める外国人起業家に対し「経営・管理」ビザの取得要件を緩和しています。
『Entre Newsletter』は、これからこの制度を利用して東京での起業を考える外国人起業家のために、センター利用者の声をはじめ、サービスの内容やイベント情報をお知らせしています。



利用者 リレーインタビュー ……………

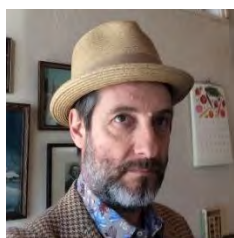


和食の哲学と人に魅了され、 東京でのレストラン開業を決意しました

5年前に、アメリカで主催していたオープンハーベストという食とアートやパフォーマンスを融合したイベントを開催するため、初めて日本を訪れました。そのときに、季節感や清潔さを大事にする和食の哲学に直接触れ、感銘を受けました。それはシェパニーズの食に対する考え方にも通じるどころがあります。いろいろな方ともお会いしましたが、皆さん親切でハートが温かい。東京の街も魅力的。とにかく気に入ってしまい、自然と調和した日本の文化を学びながら、自分のレストランを東京に作ろうと決心しました。

ビジネスコンシェルジュ東京は 外国人起業家にとって頼りになる存在です

開業にあたり、まず東京都の外国人創業人材受入促進事業のスキームを利用して6ヶ月間の在留資格（経営・管理）を取得し、準備を進めました。東京で開業しようとしたときにいちばん困るのは、やはり言葉の壁です。たとえば、銀行口座の開設や携帯を購入する場合も日本独自のやり方があるため、言葉が通じないと手続きが思うように進みません。幸い、私には英語が話せる日本人パートナーがいるので



助かっていますが、そうでない場合は大変でしょう。そうした意味でも、英語で対応していただけるビジネスコンシェルジュ東京の存在は、外国人起業家にとって頼りになる存在だと思います。



ジェローム・ワーグさん

プロフィール／フランス生まれ。パリで3年間、広告関係の仕事をした後、サンフランシスコに移住。その後、25年間人気オーガニックレストラン「シェパニーズ」に勤務。ウェ이터から始め、ヘッドシェフにまで上りつめる。現在、東京で自分のレストランの開業を準備中。

日本各地のすばらしい食材を 生かした料理で腕をふるいたい

現在、さまざまな申請作業も済み、レストランの物件探しをしている最中です。その一方で、日本各地を回って農家や漁師の人たちを訪ね、その土地ならではの食材や料理、文化、流通などについて学んでいます。ビジネスの基本は人と人のつながりです。時間はかかりますが、実際にお会いし、一步一步良い関係を築きながら、人とその土地の文化とつながったビジネスをしていきたいと考えています。



私からのワンポイントアドバイス

良い日本人パートナーを見つけることです。そして、慣習や文化が異なる国で起業するわけですから、我慢強くなること(笑)。一步一步進めば、やがてゴールは見えてきます。これからもビジネスコンシェルジュ東京に店舗探しやビジネスマッチングなどのサポートをお願いするつもりです。

＜外国人創業人材受入促進事業＞ 申請受付中！ お気軽にご連絡ください！

03-3582-8353 (申請窓口ー赤坂) contactus@bdc-tokyo.org

詳細はこちらまで > <http://www.bdc-tokyo.org/about/fhr.html>

ビジネスコンシェルジュ東京 (赤坂窓口)
〒107-6006 東京都港区赤坂1-12-32 JETRO 本部7階

ビジネスコンシェルジュ東京 (丸の内窓口)
〒100-7090 東京都千代田区丸の内2-7-2
JPタワー・KITTE地下1階

【TEL】03-3582-8353

【TEL】03-6269-9981

