

報道関係者各位

2026年1月20日

株式会社Plan・Do・See

Plan・Do・See Global、辻料理教育研究所と連携 日本の観光・飲食・宿泊産業を支える「グローバルおもてなし人材」育成を本格始動

初年度は約100名、2030年500名規模へ。

海外から、日本で“継続的に活躍できる人材”を育て、現場に安定的に届ける人材基盤を構築

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに掲げ、日本および世界の主要都市でホテル・レストラン・パンケット事業を展開する株式会社Plan・Do・See（本社：東京都港区、代表取締役：浅葉 翔平、以下「PDS」）のグループ会社である、海外人材育成・紹介事業を行うPlan・Do・See Global（以下「PDSG」）は、調理・食の人材教育を担う辻調理師専門学校グループ（辻調グループ）の一員であり、外部連携・コンサルティング業務を担当する株式会社辻料理教育研究所（本社：大阪府大阪市、代表取締役：大引 伸昭）と連携し、日本の観光・飲食・宿泊産業で継続的に就労・活躍できる人材を育成する教育プログラムを開始することをお知らせいたします。

本取り組みでは、辻調理師専門学校が有する料理教育・人材育成の知見をもとに監修されたカリキュラムを取り入れ、PDSGが海外で展開する人材育成事業と、辻調グループとしての教育的関与を組み合わせることで、日本の現場を支える「グローバルおもてなし人材」の育成を推進してまいります。

Plan・Do・See Global Inc.

辻
TSUJI
Tsuji Culinary Institute

■連携の背景 | 人手不足ではなく「持続的に活躍できる人材」が求められる時代へ

日本の観光・ホスピタリティ業界は、少子高齢化や人口減少を背景に、人材確保が年々難しくなっています。その一方で、日本が世界に誇るサービスやおもてなしの価値を維持・向上させていくためには、単に人数を補うのではなく、日本の文化や価値観を理解し、現場で長く成長しながら働く人材の育成が不可欠です。

PDSGはこれまで、海外の大学・教育機関と連携し、日本での就労を見据えた日本語教育、接遇教育、基礎的な実技教育を海外段階から実施してきました。また、親会社Plan・Do・Seeで人材育成を担ってきた責任者を海外拠点に派遣し、現地に常駐させることで、日本の現場基準や考え方を丁寧に伝える体制を構築しています。

今回の連携により、辻調グループの教育思想・教育メソッドを反映した監修のもと、より体系的で質の高い教育内容を取り入れることで、日本の観光・飲食・宿泊産業を中長期的に支える人材基盤の構築を目指します。2025年度は約100名、2030年には約500名規模での教育実施を計画しています。

■教育プログラムの特徴（辻調グループ／辻料理教育研究所 監修）

本教育プログラムは、辻調理師専門学校の教育知見をもとに監修された内容を取り入れ、日本の飲食店・ホテル・宿泊施設での就労を見据えて設計されています。PDSGが海外で行う基礎教育に、辻料理教育研究所による監修を加えることで、日本で働くための土台づくりを行います。

技術の短期習得を目的とするものではなく、日本で働き続けるために必要な考え方や姿勢、日本特有のサービス文化への理解を段階的に深めることを重視しています。

主な教育内容

- ・日本の飲食・宿泊施設を前提とした基礎的な衛生管理教育（HACCPの考え方を含む）
- ・N4～N3レベルを目標とした実践的日本語教育
- ・日本の接客マナー、職場文化、サービスの基本理解
- ・現場を想定したロールプレイ・シミュレーション学習
- ・基礎的な調理実習および技能確認
- ・卒業後の日本企業とのマッチング・面接支援
- ・来日後の定着・成長を見据えたフォローバック体制

■Plan・Do・See Globalが育成する「グローバルおもてなし人材」について

PDSGでは、日本の観光・ホスピタリティ産業で長期的に活躍する意欲を持ち、日本の文化やサービスを学びたいという志を有する海外人材を「グローバルおもてなし人材」と定義しています。海外教育段階では基礎づくりを重視し、日本での就労開始後も成長し続けられる人材の輩出を目指しています。



▲現地の学生の様子



▲現地の教育の様子

■代表コメント

＜Plan・Do・See Global 代表取締役 浅葉 翔平＞

日本の観光・ホスピタリティ業界がこれからも価値を高め続けていくためには、日本で長く働き、現場とともに成長していく人材の存在が不可欠です。辻調理師専門学校の教育知見を取り入れた本取り組みを通じて、日本の現場に根づき、次世代を支える人材育成に取り組んでまいります。

＜株式会社辻料理教育研究所 代表取締役 大引伸昭＞

海外の人材が日本の食業界において持続的に活躍できる環境を整えることは、食業界の将来にとっても大きな意義を持つ取り組みです。その趣旨に共感し、辻料理教育研究所（辻調グループ）では、これまで培ってきた食における教育の知見を基盤として、本プログラムの監修に協力しています。本取り組みを通じて、私たちの教育の蓄積が海外人材育成の分野にも活かされ、日本の食業界を支える人材の裾野を広げる一助となることを期待しています。

■Plan・Do・See Globalについて

Plan・Do・See Globalは、「世界と日本を素敵に融合させて誇り高い次の日本を創る」をビジョンに、海外人材育成事業・海外人材紹介事業を展開しています。日本のサービス産業の価値向上と持続的発展に貢献することを目的としています。



【会社概要】

■Plan・Do・See Global

所在地：東京都港区麻布台1丁目3番1号 麻布台ヒルズ 森JPタワー11階

代表者：代表取締役 浅葉 翔平

設立：2022年10月

事業内容：海外人材育成事業・海外人材紹介事業

有料職業紹介事業許可番号：13-ユ-314844

URL：<https://pdsg.co.jp/corporate/>

■株式会社辻料理教育研究所

所在地：大阪府大阪市

事業内容：調理・食に関する教育研究・教材開発 ほか

■株式会社Plan・Do・See

所在地：東京都港区麻布台一丁目3番1号 麻布台ヒルズ 森JPタワー11階

代表者：代表取締役社長 浅葉 翔平

設立：1993年4月

事業内容：ホテル・レストラン・バンケットの運営

URL：<https://plandosee.co.jp/>