

**PALABRAS DEL EMBAJADOR DEL JAPÓN
DISTINCIÓN DEL MINISTRO DE ASUNTOS EXTERIORES DE JAPÓN
SR. SANZ DE CASTRO**

(Madrid, 13 de octubre de 2016)

Distinguidos invitados.

Ahora, tengo el placer de resumirles algunos de los grandes méritos del chef ejecutivo del Grupo Kabuki, Sr. Ricardo Sanz, especialmente su gran labor en la difusión y promoción de la gastronomía japonesa en España.

El chef fue pionero en la introducción de la cocina japonesa en España, con la apertura en el año 2000 del primer restaurante Kabuki. Los comienzos fueron en la más pura ortodoxia japonesa, pero, poco a poco, a través de la cocina fusión, el restaurante se convirtió en punto de encuentro entre las culturas japonesa y española. Posteriormente se han sumado nueve establecimientos, cuatro de ellos reconocidos con una estrella Michelin.

Tomando como base la pureza del producto y la sutileza de las técnicas japonesas, Ricardo Sanz ha buscado ofrecer una cocina japonés-mediterránea adaptada a los gustos occidentales.

Para Japón es un honor contar con una figura tan importante en el mundo de la gastronomía. Gracias a su labor creativa, hoy en día, la cocina japonesa es reconocida internacionalmente.

Este encuentro, no sólo es una buena noticia para el mundo de la gastronomía, sino también para la felicidad de nuestros pueblos. Admiramos el esfuerzo, el trabajo y el amor del Sr. Sanz hacia Japón, tendiendo puentes muy gratificantes entre nuestros países.

Por todos estos logros, en nombre del Ministro de Asuntos Exteriores de Japón, tengo el enorme gusto de hacerle entrega del Diploma de la "Distinción del Ministro de Asuntos Exteriores de Japón", al tiempo que le expreso mi más sincera felicitación.

Muchas gracias.