

世界中の一流ホテル・レストランのオーナーやシェフら約 450 名が東京に大集結。 世界的会員組織「ルレ・エ・シャトー」世界大会開催、11月28日～12月1日まで。

世界に約 550 軒の高級ホテルや一流レストランが加盟する国際会員組織「ルレ・エ・シャトー」（本部＝フランス・パリ）は、今月 **11月28日～12月1日**の4日間、**アジア・パシフィック地域**で初となる世界大会を東京で開催する。開催決定理由は、アジア・パシフィック地域初のメンバーが 1975 年に日本で誕生したこと、東京事務局も同様に開設されたなど、歴史的背景を表しているもの。

ルレ・エ・シャトー世界大会は、協会設立の 1954 年以來毎年開催され、世界各国から加盟メンバーであるホテルやレストランのオーナー、シェフ、ゼネラルマネジャーなどの経営者クラスが集結し、4 日間にわたり行われる。今年の日本・東京開催でも、年次総会、協会会員同士のネットワーキングやショーケースなどを実施する。また、開催国の素晴らしさに触れる機会を多数設け、日本の食や伝統文化、地方の魅力などを、様々な角度からルレ・エ・シャトーやメディアを通して世界に発信すると同時に、世界における日本の影響力を協会会員が深く学ぶ機会をつくる。

11月30日は来賓を迎え、著名シェフも参加する「食」をテーマにしたカンファレンスと、全国各地から選りすぐった食材を日本メンバーのシェフ 11 人が調理する試食会を、明治記念館で開催。会場には食材生産者も招待し、参加者と直接コミュニケーションの取れる場を設定。他にも日本酒や国産ワイン、日本の工芸品などを、世界各国からの参加者に幅広くアピールする。また、来賓や招待する国内の料理人・ホテリエには、協会員と交流し、ルレ・エ・シャトーの協会価値に触れる機会を設ける。

日本メンバー 11 人のシェフ

岡崎陽介シェフ - レストラン サンパウ（東京・日本橋）／松尾英明シェフ - 柏屋（大阪・吹田）／三國清三シェフ - オテル・ドゥ・ミクニ（東京・四谷）／田邊真宏シェフ - ヒカリヤニシ（長野・松本）／渋谷圭紀シェフ - ラ・ベカス（大阪・淀屋橋）／小山裕久シェフ - 青柳（東京・麻布台）／山口浩シェフ - 神戸北野ホテル（兵庫・神戸）／音羽和紀シェフ - オトワレストラン（栃木・宇都宮）／中道博シェフ - レストラン モリエール（北海道・札幌）／高木慎一郎シェフ - 銭屋（石川・金沢）／ドミニク・ブシェシェフ - ドミニク・ブシェ トーキョー（東京・銀座）（順不同）

世界大会のホストを務めるルレ・エ・シャトー日本・韓国支部長 齊藤忠政氏（扉温泉明神館/松本）のコメント

60 年以上の歴史を誇るルレ・エ・シャトーの世界大会が日本で開催されることを心より嬉しく思います。本物を知り尽くしたルレ・エ・シャトーの海外メンバー達に、世界では十分に知られていない日本独自の「自然・食・文化」を体験いただき、世界各国で「日本の本当の素晴らしさ」の発信者となっていただければ幸いです。



ルレ・エ・シャトーについて

ルレ・エ・シャトーとは、1954年に設立以来、ホテルオーナーやシェフによる個人・家族経営の魅力的な高級ホテルや一流レストランが加盟する協会です。加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られ、現在では世界で約550軒が加盟しています。お客さまひとりひとりの一期一会を大切に、本物のリレーションシップを築くという情熱を共有しています。

ナパバレーのぶどう畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、世界中の様々な国や地域で、ルレ・エ・シャトーのメンバーがお迎えし、その土地の風土に根ざした美しいライフスタイルや魅力へと誘います。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界各国・地域のホスピタリティや食文化の多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客さまへ提唱していただくことを理念として共有し、2014年11月にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーの「ヴィジョン—その土地の伝統や環境を守りつづける—」を日々実践しています。

ルレ・エ・シャトーのヴィジョン：“食とおもてなしによるより豊かな世界”

ルレ・エ・シャトーの[ヴィジョン]とは？

ルレ・エ・シャトーには世界の全メンバーが共有する「ヴィジョン」という行動指針があります。“食とおもてなしによる、より豊かな世界”をメインコンセプトに、加盟メンバーのオーナーやスタッフは皆、以下のような行動指針を日々実践しています。ルレ・エ・シャトーの「ヴィジョン」のキーワードを少しご紹介します。

①地域を守る

「持続可能な発展」「地域との共生」「地産地消」「その土地の小さな生産者を大事にする」「その土地の旬の食材を使う」

②環境に配慮する

「環境に配慮した経営」「過剰生産や資源の枯渇を避ける」「生物の多様性を保護することに貢献する」

③食とおもてなしによる、より豊かな世界

[Facebook ページ「Relais & Châteaux (JP)」で最新情報を発信しています！]

ルレ・エ・シャトーに関する、日本発信の最新や旬の情報を随時投稿しています。

新 Facebook ページでも是非、「いいね！」を宜しくお願いします。

発信元：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィス 神谷由紀子 (かみや ゆきこ)

〒100-6162 東京都千代田区永田町 2-11-1 山王パークタワー3階

TEL: 03-6205-3232 | FAX: 03-6745-9282 | y.kamiya@relaischateaux.com | <http://www.relaischateaux.jp/>

プレスお問い合わせ：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィシャル PR エージェンシー

株式会社オーダス (AUDACE Corporation) 代表 伊藤宏和 (いとう ひろかず)

〒113-0033 東京都文京区本郷 1-20-4 モナージュ本郷ビル 2F

TEL: 03-5615-8177 | FAX: 03-5615-8178 | ito@audacejapan.com

