

新・ガイドブック「ルレ・エ・シャトーガイド 2017」を発行

世界 60 カ国以上、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、新・ガイドブック「**ルレ・エ・シャトーガイド 2017**」の発行を発表しました。毎年デザインを刷新するガイドブックですが、2017 年版のデザインは、*Financial Times* のコラムニストで、*Wallpaper* や *Monocle* など世界的に有名な雑誌のデザインを手掛けるクリエイター、Tyler Brûlé 氏率いるイギリスのデザイン会社「Winkreative London」が制作。使いやすさと持ち運びやすさを重要視して、仕様はポータブル・サイズに、表紙はルレ・エ・シャトーの個性あふれるメンバーを象徴するような色鮮やかでスタイリッシュな仕上がりにしました。



ルレ・エ・シャトーガイド 2017 の巻頭では、日本、カナダ、モロッコの 3 つのデスティネーションで、ルレ・エ・シャトー流に旅する「**ルート・デュ・ボヌール～幸福の道**」を紹介。日本は、*The Independent* や *Evening Standard* に寄稿

する英国人ライターの Danielle Demetriou 氏が取材、写真は国内外で活躍する濱田英明氏が撮影し、東京から神戸まで、国内のルレ・エ・シャトーや伝統工芸、コンテンポラリーアート美術館などを巡る、スタイリッシュな 10 日間の旅に誘います。カナダは、*Travel+Leisure* の Amanda Ross 氏と Neal McLennan 氏に、*Air France* のフォトグラファー Grant Harder 氏がタッグを組み、息をのむほど美しい景色が広がるブリティッシュコロンビア州 7 日間の旅の紹介。また、*Winkreative* の著者でジャーナリストの Annick Weber 氏と、*Wall Street Journal* フォトグラファーの Salva López 氏のコンビは、モロッコのマラケシュにあるマシヨレルガーデンとそのヴィラをはじめ、世界遺産に登録される旧市街地メディナがあるエッサウィラまで、イブ・サン＝ローランとそのパートナー、ピエール・ベルジェの足跡を辿るモロッコ 4 日間の旅をガイドします。

今年のガイドブックの特長としては、全メンバー施設を 1 ページにつき 1 施設掲載し、「**Best for**（ベスト・スポット）」や「**To Savour**（訪れたら食べたいオススメの一皿）」、そして「**One Detail**（唯一無二の魅力）」の共通項目で、各々の施設の魅力がひと目でわかるようにレイアウト。デスティネーションごとの特色や魅力を見開きで紹介するページも、「**Discover**（訪れる）」「**See**（見る）」「**Taste**（食す）」の 3 つの項目による、見やすく分かりやすいガイドとなっています。

「ルレ・エ・シャトーガイド 2017」は、2017 年 1 月より全メンバー施設でご覧いただけます。

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60カ国以上、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。

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

