

ハワイの“地を喰らう”新感覚の和食レストラン&バー 「ZIGU (ジグ)」ソフトOPEN!

ZIGU

ZETTON.INC (所在地: Honolulu, Hawaii, CEO: 稲本健一) は、2018年5月に和食レストラン&バー「ZIGU (ジグ)」をソフトオープンしました。「ALOHA TABLE」「Goofy Cafe & Dine」「HEAVENLY Island Lifestyle」に続き、ハワイでは4店舗目となるZETTON新店についてご紹介します。

地 (ZI) を喰らう (GU) = ZIGU (ジグ)

店名である「ZIGU」の言葉の由来は、店のコンセプトである「EAT LOCAL」(地産地消)を、「地 (ZI) を喰らう (GU)」と、和の音に置き換えたもの。
ハワイの食材を心ゆくまで味わえる、今までにない和食レストラン&バーです。

ZIGUが提供するアイランドジャパニーズとは?

ハワイの土地や人々にリスペクトをし、可能な限りハワイの食材を用いて作る和食のことを、私たちは“アイランドジャパニーズ”と呼びます。

出汁をとり、手間をかけ、食材本来の味を生かすという「確かな和食の技術」で、ZIGUにしかできない、今までのハワイにはなかった和食をご提供します。



築79年の一軒家をフルリノベーション

1939年に建てられた2階建てテラス付き一軒家の1階がZIGUの店舗です。ZIGUオープンに伴い、築79年の歴史的建造物指定の建物を当時の面影を残しつつ、フルリノベーションを行いました。

場所はワイキキ中心地。クヒオ通りとシーサイドアベニューの交差点を、アラワイ運河側に入ったロケーションにあります。



ZIGUオープンに込めた想い

ハワイをリスペクトし、 歴史ある建物で新たなレストランSTORYを

ZETTON INC. 稲本健一 (Kenichi Inamoto)

ZIGUの建物が建設されたのは79年前。店の前の通りのシーサイドアベニューはまっすぐワイキキビーチへと繋がり、建物の2階の窓からはダイヤモンドベッドが美しく眺めることができた、この建物のオーナーから聞いています。

ビーチ沿いにホテルやコンドミニウムが建ち並んだ今も、79年前に誕生した姿をそのままに残し、まるでタイムスリップしたかのようなこの建物に足を踏み入れた時、店創りへの強いエネルギーが湧き上がるのを感じ、すぐにオーナーとの物件交渉をはじめました。

それから2年6ヶ月。ハワイへのリスペクトを表現し、可能な限りハワイ産食材を使い、和食の技術で新しいジャパニーズレストランを創りたい。「ALOHA TABLE」「Goofy Cafe & Dine」「HEAVENLY Island Lifestyle」同様、日本にある業態や食材を持ち込むのではなく、この島でしか味わえない食を表現したい。そんな強い想いで店創りをしました。

2章に分けられたこの建物のレストラン STORYは、まだ第1章がはじまったばかり。まだまだ店創りは続きますが、このレストランの新しいSTORYを79年のHISTORYに繋げていこうと考えています。



ハワイで生まれハワイで育ったエネルギーを たくさんの人に食べてほしい

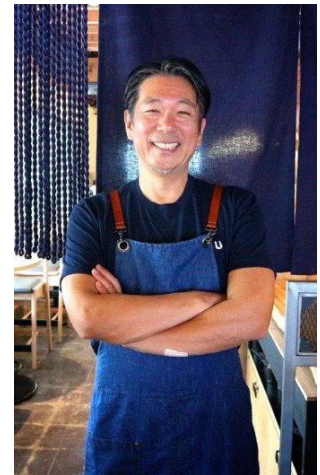
ZIGU Executive Chef (総料理長) 中山正樹 (Masaki Nakayama)

アメリカ本土やカナダで長年和食と向き合ってきた身として、海外で和食に携わるということは、その土地の食材と向き合い、「日本の食文化の持つ素晴らしさ」を海外の人に伝えることが使命だと考えます。

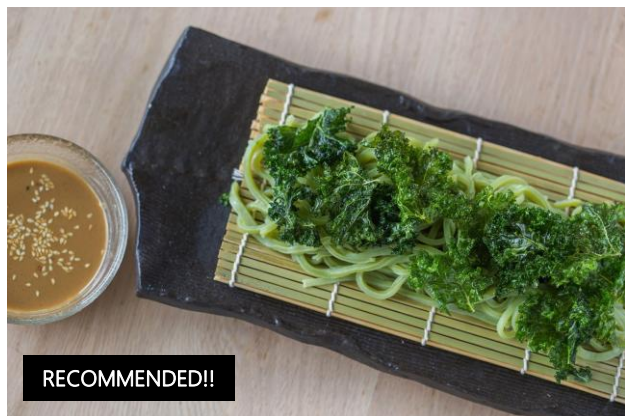
今回ZIGU立ち上げにあたり、ハワイ各島の食材を知るべく、産地に赴き、食材ひとつひとつに触れました。その時感じたこと、それは特に野菜には「力強さ」があるということ。味、香り、食感。全てが日本のそれとは別物。特に苦味やアク、コクを楽しむ和食には、ハワイの食材はとても魅力的なものだと。

新しい和食を作り出す可能性の秘めた食材に対して、和食としてどうアプローチをするのか、それがメニュー作りの起点となりました。例えばハワイ島産の生姜の辛味を生かすには？ カウアイ島産のエビの甘さにはどんな和食が合うのか？ メニュー作りには相当時間をかけたただけあり、どれも自信作ばかりです。

ハワイに住むローカルの人や欧米からバケーションに来た人には、ZIGUをきっかけに和食の本当の美味しさを知ってほしい。そして日本人観光客の人には、ヤシの新芽など、日本にはない食材を通して、ハワイの海と風と太陽の光で生まれたエネルギーを体験してほしいと思っています。



MENU



RECOMMENDED!!

ローカルケールざるうどん 胡麻だれ (\$11)

ハワイ産のケールをたっぷり練りこんだざるうどん。店内の製麺場で毎日仕込む細麺は、コシが強く、のどごしはなめらか。麺の上には、ケールの素揚げをトッピングしました。

香り高い胡麻だれをつけてお召し上がりください。



燻製ローカルエッグの
ポテトサラダ
(\$7)



ヤシの新芽の天ぷら
(\$11)



近海マグロとコナ産カンパチ
のボキ寿司
(\$12)



マカデミアナッツときんぴら
ゴボウ マンゴークリームチーズ
(\$6.5)

SHOP INFORMATION

- 店名 ZIGU(ジグ)
- 住所 413 Seaside Ave Ste 1F Honolulu, HI 96815
- 電話 (808) 212-9252
- 営業時間 DINNER / 17:00~22:00
BAR / 22:30~25:00
- 定休日 日曜日
- 席数 110席(店内50席/テラス60席)
- 公式サイト <http://www.zigu.us>

*現在ソフトオープン中のため、16:00~22:30(BARは22:30~25:00、定休日：日曜)にて営業しております
(2018年8月より上記時間にて営業予定)



< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社ゼットン 広報部 篠田朋美 / 荒内 (あらうち) 妙子
東京都港区芝4-1-23 三田NNビル7F TEL : 03 - 6865-1460 FAX : 03-6865-1461
mail : 篠田 t_shinoda@zetton.co.jp / 荒内 t_arauchi@zetton.co.jp