

PRESS RELEASE

2018年5月10日

【JW マリオット ホテル&リゾート】 著名なグルメマガジン「Food & Wine」と共同で、食のイベント 『ヴェニス・フード&ワイン・フェスティバル』を開催

~イタリア・ヴェニスの JW マリオットに才能あふれるシェフが集結~







今日のホスピタリティを牽引する世界最大のホテル企業、マリオット・インターナショナル(本社:米国 メリーランド州、社長兼最高経営責任者:アーン・ソレンセン)が展開するブランドのひとつ、JW マリオットホテル&リゾートでは、世界で圧倒的な人気を誇る食に特化した雑誌「FOOD & WINE」と共同で、JW マリオット・ヴェニス・リゾート・アンド・スパにおいて 5 月 3 日から 5 日にかけて『ヴェニス・フード&ワインフェスティバル』を開催いたしました。「FOOD & WINE」のハンター・ルイス編集長が指揮を執った開会式には、著名なシェフの面々をはじめ、ワインメーカー、美食家たちが集い、地元ヴェネト州の伝統やヴェネチアン諸島にフォーカスした素晴らしいイタリア料理、ワインのラインナップ、またその料理法に息づくスピリットが披露されました。

当日、来場した主なゲストは以下のとおりです:

- ミシュランスターシェフのジャンカルロ・ペルベリーニ、JW マリオット・ヴェニス・リゾート・アンド・スパ内レストラン「Dopolayoro」のミシュランシェフであるフェデリコ・ベルッコ
- 作家兼レストランオーナー、数多くの賞を受賞したシェフ、ジェームス・ビアード、2004 フード&ワイン・ベストニューシェフ受賞者、スコット・コナン
- ミシュランスターシェフでありリリアのオーナーでもあるミッシー・ロビンス
- フード・アナリスト兼フラワーショップのオーナー、アミラ・カッセム



- 2002 フード&ワイン・ベスト・ニュー・シェフ、ジェームス・ビアード賞受賞シェフ、レストランオーナーのファビオ・トラボッキ
- ジェームス・ビアード賞受賞シェフ、ジョナサン・ワックスマン
- シェフ兼フード・スタイリスト、カミーユ・ベセラ
- ジェームス・ビアード賞受賞シェフ、メリッサ・ケリー
- 受賞歴のあるイタリア人シェフ、カテリーナ・チェラウド
- 2017 ベスト・アメリカン・カクテル・バー・コロンビア・ルームおよび 2016 フード&ワイン・ベスト・ニュー・バーテンの飲料部門ディレクター、JP フェザーストーン
- ワインエキスパート、アンソニー・ジリオ
- 「フード&ワイン」エグゼクティブ・ワイン・エディター、レイ・アイル
- 「フード&ワイン」編集長、ハンター・ルイス

ミシュラン星付きレストラン「A Voce」のミッシー・ロビンス、「Flour Shop」のオーナーでありフードアーティストのアミラ・カッセム、フード・スタイリストのカミーユ・ベセラなど、食の業界におけるレジェンド達が、有名美食家たちの華麗なるリストに加わり、フェスティバルのグランド・フィナーレとして、歌手/ソングライターのエミリー・サンデーによる特別ライブも行われました。illy caffè、Barilla、San Pellegrino、Aromatherapy Associates and Electrolux のような各スポンサーの協力により、『ヴェニス・フード&ワイン・フェスティバル』では多岐にわたる美食体験がクローズアップされました。具体的には、生演奏や芝生の上でゲームを楽しみながら食事を楽しむマーケットスタイルランチ「Mercado di Rialto」、インスタグラムや写真を使ったランチ体験、ローズ・バーで毎日開催された手作りカクテルパーティー、別館で開催されたアルフレスコ・ランチ、「ミシュランスターマスター」ディナーパーティ、リコッタチーズを使ったデモンストレーション「Curds & Whey」、ファーム・トゥ・フォークディナーの「Grown in Veneto」、「Summertime Risotto & Spritz」デモンストレーション、カクテルづくりの技術を習得する「The Invention of Italian Cocktails」、サポリ・クッキング・アカデミーで開催される著名な美食パーソナリティ達による料理の相互ワークショップなどが開催されました。

「このたび『ヴェニス・フード&ワイン・フェスティバル』に才能あるメンバーが集結し、料理界に新しい風を巻き起こすキックオフを迎えることができました。国際的に著名な料理人たちが創作した料理やスピリットを披露できたことは大変名誉あることで、フェスティバルに参加された方は JW マリオットのおもてなしの概念である"JW トリートメント"を体感いただけたと思います。JW マリオットと FOOD & WINE の独占的なパートナーシップにより、フェスティバルでは、魅惑的な JW マリオット・ヴェニス・リゾート・アンド・スパを舞台にモダンイタリアン料理に注目が集まりました」(JW マリオット、グローバル・ブランド・リーダー、ミッツィ・ガスキンスのコメント)

料理は JW マリオットのメイン・パッションのひとつでもあり、『ヴェニス・フード&ワイン・フェスティバル』は、ラグジュアリーブランドがいかにして豊かな料理体験を提供することができるかを証明するためのイベントとなりました。また、今年 3 月に JW マリオット・シンガポール・サウス・ビーチにて行われた食のイベント、「Taste of JW culinary festival」では、アジア太平洋において、JW マリオットの才能あふれるシェフを紹介するに至りました。次回のテイスト・オブ・JW イベントは、今年もしくは来年早々に中国、韓国、インドで開催される予定です。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR、本社: 米国メリーランド州ベセスダ)は、127 の国および地域に 30 のブランド、6,500 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズ、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開し、また受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワードを運営しています(マリオット リワードにはザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)が含まれます)。詳しい情報は、www.marriott.comをご覧ください。また最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook や Twitter(@MarriottIntl)、Instagram(@MarriottIntl)でも情報発信しております。



FOOD & WINE について

FOOD & WINE は食、ドリンク、旅、デザイン、エンタテイメントで「何がベストで今新しいのか」を追求する新しい機関です。 FOOD & WINE は Facebook、Twitter、Instagram、Pinterest、Tumblr、Snapchat といった広範囲にわたるソーシャルメディアを展開しているほか、月刊誌 FOOD & WINE とデジタルとウェブサイト foodandwine.com、を発行しています。さらにニュースレター、クラブおよびイベントの実施、食器類、調理器具のプロモーションなども手掛けています。また、レストラン業界でのパートナーシップ活かしたメンバー組織シェフ・クラブの管理も行っています。FOOD & WINE では、いつでもどこでもよりよく食べ、飲み、楽しみ、旅するためのワインと料理を追求しています。

報道関係者からのお問い合わせ先

マリオット・インターナショナル

チョン・キセ tel.03-5423-4817 fax.03-5423-4823 e-mail: kise.cheong@marriott.com