

News

問い合わせ：PR担当 原田、辰澤
Manami.Tatsuzawa@marriott.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄
www.ritzcarlton.com/okinawa

2021年11月24日

【ザ・リッツ・カールトン沖縄】 総料理長にマルチェッロ・メレウが就任

ザ・リッツ・カールトン沖縄(所在地:沖縄県名護市喜瀬1343-1 総支配人:佐々木 孝司)は、これまで20年以上に亘り、ヨーロッパ諸国を始め、ドバイや日本の5つ星ホテルやレストランにて、料理人としての豊富な経験を積んできたマルチェッロ・メレウ(Marcello Mereu)が本年11月1日付で当ホテルの総料理長に就任したことをお知らせいたします。



イタリア半島の西方に位置し、地中海で2番目に大きいイタリア領の島、サルデーニャ島に生まれたマルチェロは、幼少の頃から母親を手伝うことで料理に興味を持ちました。

彼はホスピタリティ・スクールを卒業後、ロンドン、スイス、モナコ、フランスで料理人としての研鑽を積むと、さらなるキャリアを目指し、2003年に日本に移り住むことを決意しました。

東京での約8年間に、彼は都内屈指の老舗イタリアンレストラン「ビーチ」にて、総料理長の右腕としてミシュラン1つ星を獲得した他、2006年からは「イル・ボッロ」や「アルトモンド」の総料理長として独自のスタイルを確立すると共にチームを牽引してまいりました。

マルチェロは、その後、中東・ドバイの高級住宅区、ジュメイラ・ビーチ・レジデンスに位置する高級リゾートホテル、ザ・メイダン・ビーチのエグゼクティブ・シェフに就任し、一流の料理人としてドバイで更なる経験を積みました。

数年間に亘るドバイでの滞在後、彼は再び日本に戻ると、東京・六本木の「六本木ヒルズクラブ」に料理長として就任。ハイアットグループのプレオープニングメンバーとして、北海道、東京、沖縄等、数多くの開業支援を手掛けてまいりました。

地産地消の精神を大切に、自らその土地の生産者のもとに足を運ぶことによりその時々旬の食材を厳選し、メニューに取り入れる彼の料理人としてのこだわりは、世界各地の食文化に精通しているマルチェロのモットーでもあります。彼の料理人としての豊富な経験とクリエイティビティーを踏襲した独創性に富んだメニューの数々をぜひご堪能ください。

News

問い合わせ：PR担当 原田、辰澤
Manami.Tatsuzawa@marriott.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄
www.ritzcarlton.com/okinawa

「これまで15年以上暮らしてきた日本は私の第二の故郷でもあります。2019年からは沖縄のホテルでエグゼクティブ・スーシェフとして仕事をしてきましたが、沖縄独特の食材からはいつも多くのインスピレーションを得ています。私は時間ができると道の駅や地元の農家や生産者さんのものを訪れるのですが、シークワサーや島バナナ、パイナップルなど、見た目だけでなく味も本州のものとは異なる沖縄の食材を見つけるとワクワクしてしまいます。地産地消にこだわった沖縄ならではのユニークなメニューを訪れるゲストの皆様にご提供すると共に、これからザ・リッツ・カールトン沖縄と一緒に仕事をしていくスタッフたちに私がこれまで世界各地で培ってきた経験を受け継いでいくことこそが私の今後の職務であると考えています。ゆるやかな島時間が流れる沖縄で、皆様にお会いできることを楽しみにしています」
(ザ・リッツ・カールトン沖縄の総料理長 マルチェッロ・メレウのコメント)

●ザ・リッツ・カールトン沖縄について

沖縄本島のほぼ中央、名護市喜瀬の自然豊かな高台に位置する「ザ・リッツ・カールトン沖縄」は、琉球のシンボルとなっている“首里城”の赤瓦と白い城壁、また古来より“聖地”とされ崇められてきた水の湧き出る場所をモチーフとしています。琉球での城とは、訪れる人を温かく迎え入れる場所の意味もあり、「城(グスク)」と呼ばれます。古くより礼を重んじ礼を守ってきた琉球の人々が大切にしてきたおもてなしの心「迎恩(ケイオン)」と、ザ・リッツ・カールトンの伝統的なサービス精神を具現化した「城(グスク)」で、お客様をお迎えいたします。

＜本リリースに関する問い合わせ先＞
ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 事務局（アビアレップス内）
TEL: 03-3225-0008 / FAX: 03-5363-1118
担当：水谷 玲子
E-mail: RC-PR.japan@aviareps.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 担当/原田、辰澤
TEL: 0980-43-5555(代表)/FAX: 0980-43-5635