

2016年7月21日

日本とイタリアを“混成”した新世代イタリア料理をお披露目 1ツ星レストランオーナー徳吉シェフ来日 先行賞味会開催 ～「日本イタリア国交150周年」に贈る特別なフェア 東京・大阪で8月実施～

東京オリンピック開催年である1964年の開業以来、“おいしい”ホテルを標榜するホテルニューオータニでは、これまで多岐にわたる世界各国の料理を紹介してまいりましたが、来る2020年の東京オリンピック開催を前に、再び日本や日本食に対する関心が高まりを見せている此の程の背景を踏まえ、“世界で活躍する日本人シェフ”に焦点を当てた招聘フェアを開催いたします。

全国展開で行う招聘フェアの第一弾としてお招きするのは、日本人オーナーで初めてミシュラン1ツ星を獲得した「RISTORANTE TOKUYOSHI (リストランテ・トクヨシ)」のオーナーシェフ・徳吉洋二氏。日本とイタリアの“混成”が体感できる「RISTORANTE TOKUYOSHI」フェアスタートに先駆けて、新世代イタリア料理をお披露目するクローズドの先行賞味会を開催いたしました。



■世界各国の“おいしい”をいち早く日本で体験できるホテルを目指して

ホテルニューオータニは、開業以来、日本における食文化啓蒙を推進すべく、これまで世界各国の名店を招聘して参りました。1974年には、伝説のカクテル「マイタイ」を生んだ米国西海岸発祥のレストラン「トレーダーヴィックス」を日本初開業。1984年には、世界最古のグランメゾン「トゥールダルジャン」を世界唯一の支店として開業。さらに、1998年には、世界最高のパティシエ「ピエール・エルメ・パリ」の世界第一号店開業に加え、当時ミシュラン9ツ星に輝いたアラン・デュカスや、世界最年少3ツ星イタリアン、イルカランドレなどの招聘フェアを行うなど、世界最新の「食」を体験できる日本型の国際都市ホテルとして様々な取り組みを行って参りました。

今回のフェアでは、本店を一時的にクローズし、徳吉シェフが率いるキッチンスタッフ、ホールスタッフまでミラノのスタッフほぼ全員が来日。言い換えれば、今イタリア・ミラノで注目を浴びる人気店を完全再現した期間限定オープンです。「日本イタリア国交150周年」である本年に華を添えます。

■イタリア料理へのリスペクトと日本の伝統継承を込めて

先行賞味会には、徳吉シェフも出席。8月に大阪・東京で開催される「RISTORANTE TOKUYOSHI」フェアのランチ/ディナーコースで実際に提供されるメニューのうちの一つ、『魚拓 松の実のミルク』をどこよりも早くお披露目いたしました。

本賞味会では最も状態の良いアジを使用。頭部分はイカスミを塗ったオリジナルスタンプで縁取られ、身の部分は中骨を抜き、中にオレンジの皮・レモンの皮を合わせた帆立のムースがぎゅっと閉じ込められています。そして身を覆う「黒」はイカスミではなく、なんとココナッツの皮で作られた“野菜のスミ”が使われ、仕上げのパン粉で「魚の鱗」が表現されています。



徳吉シェフは「“魚拓”は、自然に対して畏敬の念を示す日本ならではの文化のひとつ。これをあくまで『イタリア料理』として表現することでまったく新しい料理になる。」と話し、徳吉氏自身がこだわりを持つ佐賀県の有田焼で提供。繊細で創造的な料理を、ひととき印象づけるまきにコンタミネーション（混成）を体現する一皿をお愉しみいただきました。

■徳吉シェフのコメント

Q1. 「RISTORANTE TOKUYOSHI」フェアへのこだわりについて



本フェアで提供される料理について、徳吉シェフが常に意識されている“将来を見据えて新しいものを作る”という点が特に込められた部分はどういったところでしょうか？

新しい物は“文化と文化”が混ざり合った時に初めて生まれるものだと思います。“文化と文化”とは料理に言えば“味と味”が混ざり合ったものではありません。それはただのフュージョンに過ぎず、コンタミナータではありません。“コンタミナータ”とは“日本とイタリア”の文化が混ざり合ったものだと考えます。ですから新しいものが生まれるのです。魚拓のお皿の料理は物にそれが表れているものだと思います。日本の文化や伝統をイタリア料理で表現する。その中にまったく新しい“料理”が生まれるのだと思います。

Q2. ホテルニューオータニでのフェア実現について

徳吉シェフが料理で一番大事にされている“伝統を大事にしながら、常に新しいものを生み出す”は、ホテルニューオータニの文化と共通いたします。今回のフェア実現にあたっての思いなどをお教えください。

伝統とはその形で残ってもらえばいいものだと思います。我々はその伝統の中にある物を“どうしてこういうものが生まれたのか？なんでそうする習慣があるのか？”などその背景にある物を学び勉強しそれを将来に伝えていく、しかし形は常に変化していかなければならない。そのことを、料理を通じてホテルニューオータニと表現できればと思います。

Q3.日本のゲストに対するメッセージ

8月のフェア開催に向け、すでに多くのご予約が入っている状況ですが、日本のゲストに向けてメッセージなどあれば、是非お願いいたします。

私たちが考える料理の背景というものを伝え、説明しようと思っておりますので、皆さまも味だけでなく、その料理がどのように作られたか?どういう考えの上でできたのかを体験してください。美術館を後にしたような気持ちで帰っていただけたら嬉しいです。

■今世界が最も注目するシェフの一人、徳吉洋二とは



徳吉シェフは、1977年鳥取県生まれ。東京都内レストランでの修行時代を経て、2005年に渡伊。「オステリア・フランチェスカーナ」に勤務して僅か1ヶ月でスーシェフとなり、当時ミシュラン1ツ星であった同店を、2006年2ツ星、2012年に3ツ星にまで引き上げ、同レストランは今年アメリカ・ニューヨークで開催された「THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS TM」で堂々の世界第1位にも輝きました。そして、2015年2月に満を持して、イタリア・ミラノに自身のレストラン「RISTORANTE TOKUYOSHI (リストランテ・トクヨシ)」を開業。わずか10ヶ月で日本人オーナーシェフとしては初のミシュラン1ツ星を獲得しました。

「RISTORANTE TOKUYOSHI」のコンセプトは『Cucina Italiana Contaminata (クッチーナ イタリアーナ コンタミナータ)』。コンタミナータとは“混成”という意味で、日本とイタリアで研鑽を積んできた徳吉シェフにしか表現できない“新世代イタリア料理”と言えるでしょう。世界の最前線で活躍する徳吉シェフの研ぎ澄まされた感性と、素材を生かした料理に是非ご期待ください。



※左から太田高広総料理長（大阪）、徳吉洋二シェフ、中島真介グランシェフ（東京）

■ 「RISTORANTE TOKUYOSHI」 フェア開催概要

◎大阪開催

日程：2016年8月12日（金）・13日（土）・14日（日）

時間：ランチ 12：00 / ディナー 18：30

会場：フランス料理「SAKURA」（大阪市中央区城見1-4-1 ホテルニューオータニ大阪18F）

料金：ランチ ¥15,000 / ディナー ¥26,000

ご予約・お問合せ先：Tel. 06-6949-3246（フランス料理「SAKURA」直通）

メニュー詳細：<http://www.newotani.co.jp/osaka/restaurant/sakura/index.html?Psubid=209>

◎東京開催

日程：2016年8月19日（金）・20日（土）・21日（日）

時間：ランチ 12：00 / ディナー 18：30（19日は19：00）

会場：西洋料理「ベッラ・ヴィスタ」

（東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ（東京）ガーデンタワー40F）

料金：ランチ ¥15,000 / ディナー ¥26,000

ご予約・お問合せ先：Tel. 03-3238-0020（西洋料理「ベッラ・ヴィスタ」直通）

メニュー詳細：<http://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/bellavista/index.html?Psubid=437>

（備考）

※上記記載の時間は食事スタートの時間となります。

※お席へは30分前よりご案内させていただきます。

※上記料金はいずれも税金・サービス料別。（お飲物は別料金となっております。）

※特別企画の為、ニューオータニクラブ会員のお客さまはポイントのみの加算となります。

（サービス料の割引はございません。）

【本件に関するお問合せ先】

ホテルニューオータニ（東京）マネージメントサービス部 広報担当 岩崎

Tel : 03-3221-2631 Mail : k-iwasaki@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ大阪 広報担当 吉田

Tel : 06-6949-3226 Mail : yoshida-teruyoshi@newotani.co.jp