

# SHISHI-IWA-HOUSE

PRESS RELEASE

2025年8月吉日

ニュージーランドの最高級レストラン「Amisfield」のシェフ  
ヴォーン・マビーが「ししいわハウス」でシェフ イン レジデンスとして料理を披露  
2025年12月の8日間

6月に発表された『世界のベストレストラン 50』においてニュージーランド国内唯一、99位にランクインしたクイーンズタウンのレストラン「アミスフィールド」のシェフ ヴォーン・マビーが軽井沢のリトリートリゾート「ししいわハウス」(運営:HDHP 合同会社)で来る12月に8日間のシェフ イン レジデンスとして彼の料理を披露します。



(写真: Sam Stewart)

シェフ マビーは昨年、ししいわハウスが毎年秋に主催する「シェフズ・リトリート」(世界のトップシェフ5人が、軽井沢の壮観な自然環境とダイナミックな建築空間の中で、創造性と協働を追求するプログラム)に参加。その理由はシェフの妻ジュリアが日本人のハーフで、日本に対して特別な親しみを持っていたからでした。しかし、シェフズ・リトリート中の地元の農場訪問、野草採集、森林浴を通じて、新たな視点を得ることで彼にとってのひとつの転機となりました。「新しい人々とつながる経験、空気の香り、妻の故郷への愛——これらすべてが、私の中に新たな愛と、彼女の文化に対する深い尊敬と感謝を芽生えさせました」とシェフ マビーは語っています。

料理の可能性の追求を止めないシェフ マビーは、加えて以下のように述べています。「自然の中に没頭し、遠隔地へ旅して直接自然から狩猟や採集を行うことがよくあります。私の心はすぐに飽きて散漫になりがちです。ししいわハウスのミニマルな建築は、雑音を消し去る完璧な場所でした。建築デザインからインスピレーションが引き出され、料理を作る意味をより深く探求するきっかけになりました。日本について、まだまだ学ぶべきと感じていたので、シェフ イン レジデンスとして再び戻ってくることを楽しみにしています。」

12月のシェフ イン レジデンスの期間中は、近隣に農場、酒蔵、ワイナリーが点在し、蕎麦の発展の背景にある純水や味噌と古代からの発酵技術の故郷とされる信州・長野のテロワール(土地の特性)をシェフ マビーの独自解釈で表現した10品コースのディナーで披露されます。

—お問い合わせ先—

エステーム 山崎  
info@s-team-inc.jp

# SHISHI-IWA-HOUSE

≪添付資料≫

## レストラン「Amisfield」シェフ ヴォーン・マビーによるディナーイベント

### ■日時

12月4日（木）/5日（金）/6日（土）/7日（日）/10日（水）/12日（金）/14日（日）  
各日 20名様限定。18時に一斉スタート。

### ■価格

おまかせコース ￥50,000（税・サービス料込）

ワインペアリング（5杯） ￥20,000（税・サービス料込） /

ワインペアリング（10杯） ￥40,000（税・サービス料込）

ノンアルコールドリンクペアリング（5杯） ￥15,000（税・サービス料込）

ご宿泊はししいわハウスでの滞在を推奨しており、地元の農場訪問やハイキングツアーの手配も可能です。

お客様からのお問い合わせやご予約は、<https://www.shishiiwahouse.jp/>

または、[inquiry@shishiiwahouse.com](mailto:inquiry@shishiiwahouse.com) までメールにてお問い合わせください。

以下の予約システムからも予約いただけます。

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/shishiiwahouse-shola/reserve>

## ≪ししいわハウスについて≫

ししいわハウスは、日本に深く根ざした国際的なホスピタリティブランドで、現代建築、デザイン、アートと食を融合させ、自然との深い結びつきを持つリトリートリゾートです。SSHプログラムの月間スケジュールにより、ししいわハウスはアートと建築ツアー、有機農場訪問、オーダーメイドのトレイル体験、スペシャルイベント、ツアー、アクティビティを丁寧にキュレーションしてゲストに提供しています。持続可能な建築とその人間の感情や環境へのポジティブな影響をもたらすべく、ししいわハウスの最初のリトリートは軽井沢の国立公園に誕生、現在では坂茂によるSSH No.01とSSH No.02、西沢立衛によるSSH No.03から成る3つの素晴らしい建築の本拠地となっています。妹島和世によるSSH No.04は2027年に箱根で開業予定です。軽井沢のウェルネスとイベントセンターとなるSSH No.05は石上純也の設計で2027年に完成予定。同じく軽井沢にビジョイ・ジャインによって設計されるヴィラレジデンスであるSSH No.06は2028年にオープンを予定しています。



レストラン SHOLA

オフィシャルウェブサイト：<https://www.shishiiwahouse.jp/>

オフィシャルインスタグラム：<https://www.instagram.com/shishiiwahouse/>（軽井沢）

# SHISHI-IWA-HOUSE

## 《シェフ ヴォーン・マビーについて》

シェフのヴォーンの料理に対する愛情は、母親から受け継いだもの。彼女はマビーの背丈がキッチンカウンターに届く前から、彼にパンを焼くことを教えました。オークランドの一流レストランで働いた後、スペイン・サンセバスチャンのミシュラン3つ星店、「マルティン・ベラサテギ」やデンマーク・コペンハーゲンの「noma」などの世界の名だたる厨房で10年間腕を磨きました。

ユイジーヌ・グッド・フード・アワードで2020年から4年連続で「レストラン・オブ・ザ・イヤー」の栄冠に輝き、2022年には栄誉ある3ハット評価を維持するなど、印象的な受賞歴からも明らかです。料理界でもリスペクトされているマビーは、「マスターシェフ・ニュージーランド」の審査員も務め、トップ100シェフの中で44位にランクイン。ベスト・シェフ・アワードのスリー・ナイフ賞やベスト・ダイニング・エクスペリエンス2024も受賞。また、「アミスフィールド」は『世界のベストレストラン50』で99位にランクインしたニュージーランド初、かつ唯一のレストランです。

料理とその原産地との強い結びつきを信じるマビーは、ユニークで個性的な地元食材を情熱的に探し求め、それがセントラル・オタゴの風景を語る本物の物語になると信じています。良質なニュージーランド産の食材を調達するというこだわりは、彼のエレガントな料理の核心であり、アミスフィールドの多様なワインセレクションと完璧なマリアージュを奏でています。

## 《アミスフィールドについて》

ジョン・ダービーによって労働者階級の家族的価値観のもとに設立されたこのワイナリーは、過去30年の間に世界有数のワインとダイニングのデスティネーションへと成長しました。ニュージーランド・バイオグロ社のオーガニック認証を受けた当ブランドは、環境との調和に深く取り組んでいます。アミスフィールドの真髄は、周囲の景観と複雑に結びつき、季節の自然のリズムを利用して、独特で表情豊かな風味を持つワインを造り出すこと。時にはブドウ畑を守り、時にはそのポテンシャルにチャレンジする存在であるピサ山により、ドラマチックな天候パターンから形作られるぶどうによって完成されるワインはヴィンテージごとに個性と複雑さを演出しています。

以上