



Hotel Okura

PRESS RELEASE

2014年12月3日

株式会社 ホテルオークラ

ホテルオークラアムステルダム

和食、鉄板焼、コンテンポラリー・フレンチの3ジャンルにて 同時にミシュランの星を獲得

鉄板焼「さざんか」は一つ星 鉄板焼のジャンルでは欧州初の快挙

和食堂「山里」は、2002年より年連続の1つ星

コンテンポラリー・フレンチ「シエルブルー」は2007年より連続して2星を獲得

株式会社ホテルオークラ(本社:東京都港区、代表取締役社長:荻田敏宏)が運営するオークラ ホテルズ & リゾーツの加盟ホテルであるホテルオークラアムステルダムでは、2014年11月19日に鉄板焼「さざんか」が「MICHELIN Guide 2015 オランダ版」にて、鉄板焼きとしては欧州では初の1つ星を獲得いたしました。また昨年に引き続き、和食堂「山里」は1つ星、コンテンポラリー・フレンチ「シエルブルー」は2つ星、ブラッセリー「Serre Restaurant」はBib Gourmand(コストパフォーマンスの高い食事を提供するレストラン)を受賞しました。さらに1つのホテルにて、和食、鉄板焼、コンテンポラリー・フレンチの3つの異なるジャンルにて星を獲得するのは欧州では初の快挙となります。



本格的な日本料理を提供する和食堂「山里」、鉄板焼「さざんか」

キュイジーヌ・クリエイティブをテーマにしたコンテンポラリー・フレンチ「シエルブルー」

1971年のホテル開業と同時にオープンした和食堂「山里」、その7年後に山里から独立した鉄板焼レストランとしてオープンしたのが「さざんか」。同店は長年にわたり、在オランダ邦人の心のふるさととして、またオランダ及びヨーロッパへの和食文化の伝承と、日蘭食文化の架け橋としてその一翼を担ってまいりました。当時にも既に「日本料理店」は存在しておりましたが、本格的な「日本料理」を提供できるレストランは皆無に等しく、「山里」、「さざんか」では正統な日本料理を地元オランダ、欧州の人々に愛される最高級の和食レストランとして確固たる地位を確立しております。和食堂「山里」は2002年に和食レストランとして欧州で初めて1つ星を獲得し、その後も継続的に星を獲得しております。

また、コンテンポラリー・フレンチ「シエルブルー」はフランス料理をベースにししながら、常に革新的な手法を取り入れた料理は多くのお客様を魅了し高い評価を得ており、2005年に一つ星を獲得した後、2007年からは続けて2つ星を獲得しております。

日蘭食文化の架け橋となった「山里」、「さざんか」

開業当時、オランダでは、日本料理に必要とされる魚介類、野菜類など簡単に手に入る環境ではありませんでした。料理長自らが理想の食材を求めて片道500キロの距離を、仏パリのランジス市場まで買い付けに行くなど厳しい状況下でのスタートでした。新鮮な食材を使用した本格的な日本料理を提供するレストランとしてのこだわりのため、当時ではオランダで入手出来なかった、シイタケ、なす、大葉などを現地農家の協力を得て生産を実現して参りました。今ではオランダのスーパーでも、日本野菜が手に入るまで普及いたしました。また食材の入手の壁と共にもうひとつの壁となったのが、日本と欧米との味覚の違い。例えば、日本人にとって肉と言えば「霜降り」が定番ですが、ヨーロッパの人にとっては赤身の「ヒレ、サーロイン」。現地の方の好みにも対応できるよう、今年から解禁になった日本産和牛を含めて、バリエーション豊かなメニューを用意いたしました。このように欧米というひと括りで捉えることが出来ないのが食文化。肉一つをとっても国によって好みが変わり、地元の味覚などを学びながら、一方でその土地で味わえない食材、その季節にしか味わうことのできない食材をうまくメニューに取り入れてまいりました。

地元でも人気のクッキングクラス「Taste of Okura」にて

日本料理の調理法を伝授

欧州でも日本料理の人気の高まる中、ホテルオークラアムステルダムでは、クッキングクラス「Taste of Okura」を開催し、星付きのレストランシェフが寿司や鉄板焼など、ご家庭でもお楽しみいただける調理法をお教えしております。趣味として個人で参加される方のほか、クリスマスパーティーなどの企業で行われるイベントにもご利用いただいております。



運河の街・アムステルダムを一望 世界のVIPに愛されるホテル

ホテルオークラアムステルダムは欧州に進出した初めての日本のホテルで1971年に開業いたしました。開業以来43年間、ホテルオークラアムステルダムのきめ細やかなおもてなしは、欧州の中でも一流のサービスとして高い評価を受け、オランダ王室をはじめ、世界のVIPの方々にも愛されております。閑静な住宅地の中を流れる運河沿いに建つ地上23階建て、75mの建物は、街の景観に厳しいアムステルダムの中であって、希少な存在となっております。特に高層建築の客室からのアムステルダムの街並みを一望でき、客室に居ながらにして旅心を満足させるものとして賞賛されてまいりました。

今後のホテルオークラグループにおける飲食事業の海外展開について

株式会社ホテルオークラは同社グループ会社である株式会社JALホテルズが運営しているニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティとあわせて日本国内に47ホテル、海外に26ホテルあり、今後もアジア、東南アジアを中心に海外展開を積極的に行ってまいります。現在も10カ所の「山里」、7カ所の「さざんか」、10カ所の中国料理「桃花林」を直営レストランとして運営しており、今後海外展開をしていくホテルにおいても、おもてなしの心を料理に託し、世界のお客様にお届けしていきます。

【ホテルオークラアムステルダムの概要】

【住 所】 Ferdinand Bolstraat 333,

1072 LH Amsterdam, The Netherlands

【T E L】 TEL 31-20-678-7111 FAX 31-20-671-2344

【ア ク セ ス】 スキポール国際空港から15km タクシーで15分
ライ駅から1.5km、タクシーで2分、徒歩10分

【客 室 数】 300室



<ホテルオークラについて>

ホテルオークラは1958年に設立、1962年にフラッグシップホテルである『ホテルオークラ東京』を開業いたしました。資本金30億円、「Best A.C.S.」(A:Accommodation、C:Cuisine、S:Service＝最高の設備、最高の料理、最高のサービス)を企業理念とし、現在では、ホテルおよびホテル関連事業(資産所有、運営・技術指導、コンサルティングなど)を幅広く展開しています。『オークラ ホテルズ & リゾーツ(OHR)』は、ホテルオークラが運営する国際ホテルチェーン。1978年の発足以来、日本国内だけではなく海外の国々と質の高いグローバル・ネットワークを築いてきました。日本文化のきめ細やかな心くばりと機能性を融合させた「オークラ」のおもてなしは、世界中の皆様にくつろぎと快適な空間を提供いたします。また2010年9月30日には、『ニッコー・ホテルズ・インターナショナル(NHI)』、『ホテルJALシティ(HJC)』を運営するJALホテルズがグループ会社となり、各事業のシナジー効果を生かした顧客の利便性の向上を図っています。

2014年12月1日現在、OHR25(国内16、海外9) NHI 37(国内 20、海外 17) 、HJC 11(全て国内)の合計73ホテル

本件リリースに関するお問い合わせ先

株式会社 ホテルオークラ 広報担当 天野彰子

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2-4-10 Phone:03-3224-6760 FAX:03-3224-7264