

Press Release

報道関係者各位

2025年10月7日(火)



株式会社飯田産業

宮古島の絶景リゾート「シーウッドホテル」総料理長 笹田勇治郎シェフと、 ホテルメトロポリタン エドモント特別顧問 統括名誉総料理長が特別コラボレーション 第6回スペシャル・フレンチ・ディナーを、11月21日（金）と11月22日（土）に開催

株式会社飯田産業（東京都武蔵野市、代表取締役社長 築地重彦）が、沖縄県宮古島の南端に位置する離島、来間島で運営する【宮古島来間リゾート シーウッドホテル】は、東京のホテルメトロポリタン エドモント特別顧問 統括名誉総料理長である中村勝宏シェフをお迎えし、当ホテルの総料理長 笹田勇治郎シェフとコラボレーションした第6回スペシャル・フレンチ・ディナーを、2025年11月21日（金）と11月22日（土）に開催いたします。



宮古島と来間大橋で繋がる離島、来間島に2020年2月にオープンした同ホテルは、様々な時間帯に唯一無二の絶景を楽しめる絶景リゾートホテルです。約13万平方メートルの広大な敷地には、客室にプライベートプールもしくはジャグジーを設置した107棟の『ビラハウス』、62室のホテル棟『首里ハウス』、フロント・和食レストラン・ショップ・ジムを備える『竜宮ハウス』、メインプールと洋食レストランを備える『ビーチハウス』、オールハンドトリートメントの『スパハウス』といった5つの“ハウス”を備える、まるで街（タウン）のような絶景リゾートです。

この度、『スペシャル・フレンチ・ディナー～私たちのフランス料理～』を、11月21日（金）と22日（土）の2日間、ビーチハウスレストラン「KISSHO」にて開催いたします。スペシャル・フレンチ・ディナーは今回で第6回目の開催で、これまで数々の著名なシェフとコラボレーションを実施し、多くのお客様にお楽しみいただいてきました。2025年は、フレンチ界のレジェンド、東京のホテルメトロポリタン エドモント特別顧問 統括名誉総料理長である中村勝宏シェフをお迎えし、当ホテルの総料理長 笹田勇治郎シェフとの2023年以来2度目のコラボレーションが実現。コースの内容は、中村シェフこだわりのパテアンクルートや、笹田シェフこだわりの宮古島産ほろよい牛のローストなど、島の秋を感じるここだけの特別なメニューとなっています。



パテアンクルートイメージ

『スペシャル・フレンチ・ディナー～私たちのフランス料理～』

●アミューズ

宮古近海で獲れた戻り鰯のカクテル、島らっきょうとエシャロットソース

●前菜

王様のパテ・アンクルート カンバーランドソース

●スープ

スープ・ド・シャンピニオン カプチーノ風（セップ菖、舞菖、マッシュルーム）

●お魚料理

宮古三大高級魚”スジアラ“のポワレ、ア・ラ・プロヴァンス風 宮古ソバ添え

●お肉

桜の枝でスマーキュした宮古島産ほろよい牛ロース肉のロースト 熟成柚子胡椒添え

●デザート

クレープの島バナナ包み 泡盛のフランベ さとうきびのバニラアイスクリーム添え

●コーヒーと小菓子

Café et Mignardise

※仕入れの状況により、メニューの一部が変更になる場合がございます。

日 時：2025年11月21日（金）／11月22日（土）

開場 17:00 ディナースタート 18:00

会 場：宮古島来間リゾート シーウッドホテル ビーチハウスレストラン

内 容：中村勝宏シェフとシーウッドホテル総料理長 笹田勇治郎がコラボするスペシャル・フレンチディナー

金額：お1人様 27,500円（ウェルカムシャンパン、ペアリング付き）

予 約：完全予約制（定員になり次第予約終了）

お問い合わせ電話番号：0980-74-7888

中村勝宏シェフ プロフィール



1944年：鹿児島県出身 箱根「ホテル小涌園」、「横浜プリンスホテル」で修業。

1970年：渡欧。アルザス「オー・ゼルム・ド・フランス」、プロヴァンス「ロアジス」、パリ「ラ・マレー」など、フランス各地の名だたるレストランで15年に渡りプロの料理人として活躍。
1979年：パリのレストラン「ル・ブルードネ」（別名「レストラン・ラ・カンティーヌ・デ・グルメ」）のグランシェフ（総料理長）として勤め、日本人として初めてミシュランの星を一つ獲得。
以後4年間その星を守り通す。

1984年：ホテルエドモント（現ホテルメトロポリタンエドモント）レストラン統括料理長に就任
経て、取締役調理部門部長に就任。1994年に同ホテル常務取締役総料理長に就任。

2007年：ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート＆スパの総料理長に就任し、北海道洞爺湖サミット
2008では総料理長として、すべての料理を指揮統括する。

2016年：フランス共和国農事功労章 コマンドゥール勲章。

2017年：日本初の国連食糧農業機関（FAO）親善大使に就任。

2018年：日本ホテル株式会社特別顧問名誉総料理長に就任。

2019年：東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会 選手村メニューアドバイザリー委員会
委員に就任。

2025年：国連食糧農業機関（FAO）親善大使を任期満了で退任。

笹田勇治郎 プロフィール



1955年：長崎県出身 博多ニューオータニ、赤坂プリンスホテル勤務。
1985年：日本大使館乗山尚一大使に随行してマレーシア公邸料理人として勤務。
1987年：帰国。外務省小和田局長官（当時）より「功労賞」「金時計」受賞。赤坂プリンスホテル
フランス料理 ル・トリアノンに復帰。
1990年：長崎プリンスホテルの開業に携わる。
1994年：福岡のシーホークホテル＆リゾート（現 ヒルトン福岡）に勤務。
1997年：ヒルトン福岡統括料理長・調理部長に就任。
2019年：宮古島来間リゾート シーウッドホテル総料理長に就任。
社団法人エスコフィエ協会からフランス料理人にとって最高のステイタス「ディシブル」を受賞。
全日本司厨士協会「斎藤賞」受賞。「アカデミー銀賞」受賞「福岡県知事賞」受賞等受賞多数。
2025年：ホテルオリジナルマトビーフカレーとベーコンパスタソースをレトルト商品化。大阪関
西万博「飯田産業グループホールディングス」パビリオン内でも販売。

<シーウッドホテルについて>

宮古島と来間大橋で繋がる離島、来間島に、2020年2月オープン致しました。約13万平方メートルの広大な敷地には、客室にプライベートプールもしくはジャグジーを設置した107棟の『ビラハウス』、62室のホテル棟『首里ハウス』、フロント・和食レストラン・ショッピング・ジムを備える『竜宮ハウス』、メインプールと洋食レストランを備える『ビーチハウス』、オールハンドトリートメントの『スパハウス』といった5つの“ハウス”を備える、まるで街（タウン）のような絶景リゾートです。印象的なアーチ型デザインの『竜宮ハウス』から見る宮古ブルーの大パノラマや、幻想的なサンセット、息を呑むほど美しい圧巻の星空など、様々な時間帯に見ることができる唯一無二の絶景が訪れるお客様を魅了しています。

【ホテル概要】

名称：宮古島来間リゾート シーウッドホテル

所在地：沖縄県宮古島市下地字来間484番地7

アクセス：宮古空港から車で約20分/みやこ下地島空港から車で約40分

URL：<https://www.seawoodhotel.com>

【本リリースに関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

シーウッドホテルPR事務局 担当：中田・白川

tel：03-6438-9808 fax：03-5539-4255 mail：seawoodhotel_pr@skewinc.co.jp