



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

報道関係各位

2015年2月吉日

「アジアのベスト・レストラン50」 2015年「ヴーヴ・クリコ アジアの最優秀女性シェフ」が決定！

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区神田神保町)は、2015年の「ヴーヴ・クリコ アジアの最優秀女性シェフ」に香港のテット・ダイニング・ルーム(Tate Dining Room)のオーナーシェフである ヴィッキー・ラウ(Vicky Lau)氏を選出したことを発表いたします。



レストラン業界の専門家ら300人によって、アジア6地域から選出される「アジアのベスト・レストラン50」。その一環である、「ヴーヴ・クリコ アジアの最優秀女性シェフ」にヴィッキー・ラウ(Vicky Lau)氏が決定いたしました。ラウ氏には、2015年3月9日にシンガポールのホテル、カペラシンガポールで開催される「アジアのベストレストラン50」授賞式で賞が授与されます。

ヴィッキー・ラウ(Vicky Lau)

ニューヨーク大学を卒業後、グラフィックデザイナーとして広告業界に就職。グラフィックデザイナーの仕事を通じ、わずかな視覚的刺激がオーディエンスの反応を引き起こすことを学び、後にこの技術を料理にも応用しました。その後、美食への情熱に駆られて、バンコクの権威ある料理学校ル・コルドン・ブルー(Le Cordon Bleu)に入学。ミシュランの星を獲得した香港のレストラン、セパーージュ(Cepage)でシェフのセバスチャン・レピノイ(Sebastien Lepinoy)の指導のもと、研鑽を積みました。

アジアの要素を融合させたフランス料理レストラン、テット・ダイニング・ルームを2012年にオープン。ビジュアルアートの才能を生かして料理を美しく仕上げるとともに、持てる創造力や美食に対する深い造詣を生かし、季節ごとのメニューを開発しています。「味わうことができる物語」を目指す彼女のメニューは、ひとつのテーマから出発しながら、周到にデザインされた数多くの料理から構成されています。ひとつ一つの料理が視覚に訴える美しさや絶妙の味覚とテクスチャーを持ち、イメージーションを刺激します。



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■



受賞の知らせを聞いてラウ氏は次のように述べています。

「競争の厳しいこの業界で働くシェフとして、アジアの最優秀女性シェフに選ばれることになり、これまでの苦勞が報われた思いです。私は香港で育ち、欧米で教育を受けたため、私の料理には様々な食文化が反映されています。業界の著名の方々から受賞者に選ばれ、功績を認められことはとても名誉なことです。」

またヴーヴ・クリコのコミュニケーション部門のインターナショナル・ディレクターである、エメリック・サンセール氏は次のように述べています。「この賞は、情熱、革新、起業家精神の持ち主である女性シェフを讃えるマダム・クリコの伝統を引き継ぐものです。ウィッキー・ラウ氏の成功は、マダム・クリコの生涯と功績を特徴づける資質である、創造性、快活さ、芸術性の賜物です。」



ヴーヴ・クリコアジアの最優秀女性シェフ賞

ヴーヴ・クリコアジアの最優秀女性シェフ賞は、料理によって厳しい批評家をも感動させる卓越した女性シェフの功績を称えるものです。この賞は、200年近く前に実業界における女性の基準を確立したマダム・クリコの人生と功績にインスピレーションを得ています。受賞者には、革新、創造性、決意というマダム・クリコの特徴である資質が反映されています。

ヴーヴ・クリコ

1772年にフランスのシャンパーニュ地方で創業したヴーヴ・クリコ・ポンサルダンのシャンパンハウスは、「生きる芸術」そのものです。最高レベルのシャンパン生産地の中心に515ヘクタール以上のブドウ園を持つヴーヴ・クリコは、「品質はただひとつ、最高級だけである。」という信念を忠実に貫いてきました。ヴーヴ・クリコ・ポンサルダンのシャンパンハウスもまた、完璧なまでの大胆さ・現代性を体現しています。革新は戦略的な取り組みの中核であり、創造性は創設時の価値観のひとつです。

もともとはフランスのシャンパンハウスだったヴーヴ・クリコ・ポンサルダンは、今やその普遍的な価値によって国際的に知られ、シャンパンの世界基準として認められています。また革新的な製品作りを進めながら、製品の品質向上と卓越性を常に追求しています。

極上の味わいと完璧さを追求し、一時的なトレンドを追いかけることはありません。ひとつの芸術としてのスタイルを求める情熱、革新への取り組み、美しさの追求。これらがヴーヴ・クリコ・ポンサルダンの魅力の秘密です。

報道関係の方のお問い合わせ先:

ヴーヴ・クリコ PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当: 中村、鈴木、島崎、塚本、浅尾
Mail: mhd_pr@ssu.co.jp TEL: 03-6894-3200 FAX : 03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先:

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL: 03-5217-9738