

報道関係者各位

 2023年12月8日  
 株式会社くるめし

## 中国料理の巨匠 脇屋友詞氏が手掛ける 「Wakiya一笑美茶樓」、シェフコレでケータリングを開始 ～コース仕立てで楽しむモダンチャイニーズをお届け～

国内最大級のパーティー料理予約サイト「シェフコレ」（運営：株式会社くるめし、本社：東京都渋谷区、代表取締役：石川 聡）は、2023年12月8日（金）より、脇屋友詞氏がオーナーを務める「Wakiya一笑美茶樓(ワキヤイチエミチャロウ)」（運営：株式会社Wakiya、本社：東京都港区、代表取締役：脇屋友詞）のケータリングを開始します。日本の中国料理界を牽引してきた脇屋氏が織り成すモダンチャイニーズの数々を、ハレの日や記念日など、様々なシーンでご堪能ください。



店舗ページ：<https://www.chef-colle.com/wakiyaichiemicharou/>

「トゥーランドット臥龍居」や「Wakiya一笑美茶樓」などのオーナーシェフを務める脇屋氏は、大皿でシェアするスタイルが主流とされていた中国料理の常識を一新し、ひと皿ひと皿をコース仕立てで提供するモダン・チャイニーズを日本に取り入れました。

シェフコレに掲載するモダンチャイニーズプランは、「Wakiya一笑美茶樓」の調理スタッフがお客様のもとへ伺い、料理のサーブから片付けまでを丁寧に行います。上海料理の伝統を軸に旬の素材をふんだんに取り入れた身体に優しい中国料理を、ご自宅やオフィスなど様々な場所でお楽しみください。

●●本件に関するお問い合わせ先●●

株式会社くるめし 広報担当：照井・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp

■ 脇屋 友詞(わきや ゆうじ)氏 プロフィール



1958年北海道生まれ、15歳で料理の道に進む。山王飯店、東京ヒルトンホテルなどでの修行を経て、27歳で東京立川のリーセントパークホテルの料理長に就任。

1996年、トゥーランドット游仙境代表取締役総料理長に就任。

1998年、同ホテルにて皇太子ご夫妻（現天皇陛下）のご夕食調理総責任者に任命される。

2001年、東京・赤坂にWakiya一笑美茶樓、2011年トゥーランドット臥龍居、Wakiya迎賓茶樓をオープンし、現在は三店舗のオーナーシェフを務める。上海料理の技をベースに洗練された料理で日本の中国料理界を牽引し、メディアを通じて中国料理の楽しさや美味しさを広く伝える。また、近年は食を通じた国内外のチャリティー活動にも積極的に参加し、2010年厚生労働省による卓越した技能者（現代の名工）を受賞。2014年秋の叙勲にて黄綬褒章を受章。

■ プランのご紹介



・ **モダンチャイニーズコース**

「Wakiya一笑美茶樓」の人気メニューをコース仕立てでご用意しました。冷製料理や温製料理など調理スタッフがその場で仕上げを行い、お店さながらの体験をお届けします。

価格：28,000円（税込）/7品

最低注文人数：4名～

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/wakiyaichiemicharou/modern/>

○●本件に関するお問い合わせ先●○

株式会社くるめし 広報担当：照井・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp

**◆「シェフコレ」とは**

「シェフコレ」は国内最大級のパーティー料理予約サイトです。企業の懇親会から入社式、忘新年会まで、様々なパーティーの場面において、約60店舗・500のプランから、ご予算や利用シーンに最適なお好みのケータリング・オードブルを選ぶことができます。イベントやパーティーを華やかに彩るお料理を、皆さまのもとへお届けいたします。

<https://www.chef-colle.com/>

**【株式会社くるめし 概要】**

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者：代表取締役 石川 聡

WEBサイト：<https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要：法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」 (<https://www.kurumeshi-bentou.com/>)

「シェフコレ」 (<https://www.chef-colle.com/>)

「ヒトハコ」 (<https://hitohaco.com/>)

資本金：7,924万5,750円

設立年月日：2010年8月26日

〇〇本件に関するお問い合わせ先〇〇

株式会社くるめし 広報担当：照井・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp