

## PRESS RELEASE

2024年1月24日

### サステイナブルに特化した宿泊プラン、 「Wild Tastes of the Top End」を2024年3月24日～27日に開催！ ～オーストラリア人シェフ、ジェームス・バイルズ氏を迎え、 オーストラリア先住民族の「ブッシュフード」を用いた各種メニューを提供～

オーストラリア・ノーザンテリトリーの州都、ダーウィンから車で約3時間半、カカドゥ国立公園に隣接するサファリ・ロッジ「Bamurru Plains (バムルプレインズ)」は本年3月24日～27日まで、オーストラリア人シェフ、ジェームス・バイルズ氏を迎え、オーストラリアの先住民族が伝統的に食してきた「ブッシュフード」を用いた料理が味わえるサステイナブルに特化した宿泊プラン「Wild Tastes of the Top End (ワイルド・テイスト・オブ・ザ・トップエンド)」を開催します。



この期間限定の宿泊プランでは、カカドゥ国立公園との境界線に広がる約300平方キロメートルの氾濫原とサバンナの森林地帯を探検し、豊富なブッシュフードが生息するノーザンテリトリー特有の自然の美しさと豊かな多様性をご体験いただけます。

何万年も前から伝わるアボリジナルの人々の食文化を尊重し、持続可能なものにしていくというバイルズ氏の取り組みと理念は、オーストラリアの多様な生息地での趣向を凝らした体験を





コンセプトにする「ワイルド・ブッシュ・ラグジュアリー」傘下の「バムルプレインズ」の哲学にも通じるものです。

日常生活から離れ、デジタルデトックスな時間に浸れる3泊4日のスペシャル宿泊プラン、「ワイルド・テイスト・オブ・ザ・トップエンド」の詳細は以下のとおりです。

#### **DAY1**

午後1時ダーウィンを飛び立ち、30分ほどでバムルプレインズ専用滑走路に着陸します。到着後、チェックインを済ませお部屋でごゆっくりお過ごしいただきます。夜はバイルズシェフによるウェルカム・ディナーをお召し上がりいただきます。

#### **DAY2**

トップエンドの豊かな景観、豊富な生態系・野生動物を観察しにエアポートや4WDでサファリ・アドベンチャーに出かけます。午後はサンセットを楽しんだ後、バイルズシェフとバムルプレインズのヘッドシェフ、マティアス・ビール氏によるキャンプ・ブッシュディナーをアウトバックの星空の下でご賞味いただきます。

#### **DAY3**

バイルズ氏とビール氏による採集体験ツアーにご参加いただきます。宿泊プラン最後の夜となる3日目は、バムルプレインズの総支配人マシュー・ボーウェン氏が主催する夕食会が開催され、バイルズシェフの料理をお愉しみいただきます。

#### **DAY4**

早朝からサンライズサファリにご参加いただいた後は、ご出発まで自由時間をお楽しみいただきます。その後、バムルプレインズを後にし、お昼頃にダーウィンに戻ります。

また、同プランには以下が含まれます。

- ・スペシャルゲスト、ジェームス・バイルズ氏が主催する4日間のオーダーメイド・ブッシュフードメニュー体験
- ・ワイルドライフに没入体験できるバムルプレインズの「サファリ・バンガロー」ルーム3泊分
- ・オーストラリア産ワインやスピリッツを含むオープンバーとお食事を全てオールインクルーシブでご提供
- ・エアポートや4WDでのサファリドライブを含む、ガイド付き大自然体験
- ・ダーウィンからバムルプレインズまでの往復チャーター便

※ダーウィンまでの航空券、およびダーウィンでの前泊／後泊の宿泊費は含まれません。

#### **■ ジェームス・バイルズ氏 (James Viles) プロフィール**

ジェームス・バイルズ氏は、サステイナビリティへのこだわりと創造性豊かな自然との関わりで知られている、オーストラリアで最も尊敬されているシェフの一人であり、自身のレストランを経営するオーナーシェフでもあります。バイルズ氏が創作するメニューは、彼がこれまでに

何度も訪れているバムルプレインズを始め、オーストラリア全土を旅して得たインスピレーションをもとに考案され、荒涼とした大地と深く結びついています。

マルチな才能を誇るバイルズ氏がニューサウスウェールズ州で経営するレストラン「Biota Dining」は、2020年に同州で猛威を振るった山火事の影響で閉店するまでは、最も受賞歴のあるレストランのひとつに名を連ねていました。現在、バイルズ氏はハーバーフロントの高級ホテル、Park Hyatt Sydney のカリナリーディレクターとして、「The Dining Room」を含むホテルの料理部門を監督しています。バイルズ氏はまた、アウトドア活動に不可欠な栄養素とエネルギーを補給し、身体能力の維持をサポートしつつ、携帯にも便利な食料品製造を手掛ける「Offgrid Provisions」の創設者でもあります。その活動の一端として、彼はオーストラリアの農家や生産者と協力し、保存のきく“heat and eat（温めて食べる）”食品を提供しています。“heat and eat”食品は、アドベンチャーを満喫するため、素朴でおいしい料理を求める旅行者が旅先で手軽に料理を味わえるように考えられています。

#### ■ バムルプレインズ (Bamurru Plains) について

「バムルプレインズ」はカカドゥ国立公園の境、ダーウィン東部の私有地に位置し、ダーウィンから車で約3時間、または、ダーウィンからセスナで30分程の場所に位置しています。メアリー・リバーの氾濫原内に位置する、300 平方キロメートルのバッファロー・ステーションに佇む全12室のサファリ・ロッジでは、この地に生息する多様な野生動物や鳥類と出会うことができます。また、ティモール海とアラフラ海の端に位置する「バムルプレインズ」では、毎年3月頃には辺り一面に青々とした草が生い茂り、この熱帯特有のエキゾチックな気候が、独特の味わい深い食材をもたらします。その多くは何千年もの間、アボリジナルの人々によって料理に駆使されてきました。



本件に関するさらに詳しい情報は以下の公式サイトよりご覧いただけます。

<https://www.bamurruplains.com/>

#### <本リリースに関する問い合わせ先>

ノーザンテリトリー政府観光局 日本事務所

アビアレップス株式会社 (担当: 水谷)

TEL : 03-6261-5733

E-mail : rmizutani@aviareps.com