

## PRESS RELEASE

2016年8月吉日  
ミーレ・ジャパン株式会社

### 未来の日本のフランス料理界を担う 若手シェフ 6 名が腕をふるう 「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ」がミーレ・センター表参道で特別開催！

— 『ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2016』 9月24日（土）～ 10月9日（日） —

ドイツの高級家電ブランド Miele（ミーレ）の日本法人、ミーレ・ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：松原秀樹）は、ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2016 に協賛し、ミーレ・センター表参道にて、東京での“スペシャルダイニング”として「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ」を特別開催いたします。



料理イメージ（画像提供：田中一行シェフ）

ミーレは日本におけるフランス料理界を担う若手シェフを応援したいというダイナースクラブ フランス レストランウィークの思いに賛同し、当社最新のビルトイン調理機器を用いてシェフに最高のパフォーマンスを発揮して頂き、お客様に、ミーレで過ごす特別なひとときを体感いただきたいと思います。

期間中は、史上最年少で 3 つ星を獲得した世界的なフレンチシェフ アラン・デュカスをはじめ、日仏のフランス料理界で権威あるグランシェフから未来を担うシェフとして選ばれたディシプル（＝後継者）シェフ 6 名が 10 日間限定で特別メニューを提供いたします（予約制）。

ミーレ・センター表参道は、日本を代表する建築家・隈研吾氏が内装設計を手がけたモダンかつ洗練された空間。

その空間美とミーレの技術が結集されたビルトイン調理機器、そして、未来の料理界を担うシェフたちの腕前を五感で味わえる 10 日間だけのスペシャルダイニングとなっています。



画像：ミーレ・センター表参道

#### ■「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ」開催スケジュール（東京）

| 日程       | シェフ    | 店名                  | 推薦グランシェフ    |
|----------|--------|---------------------|-------------|
| 9月24日（土） | 田中一行   | ラシーヌ（ランス）           | ジル・トゥルナードル  |
| 9月25日（日） | 田中一行   | ラシーヌ（ランス）           | ジル・トゥルナードル  |
| 9月27日（火） | 関根 拓   | デルス（パリ）             | アラン・デュカス    |
| 9月28日（水） | 関根 拓   | デルス（パリ）             | アラン・デュカス    |
| 9月30日（金） | 磯部 冬人  | レストランイソ（新潟）         | バトリック・アンリルー |
| 10月1日（土） | 磯部 冬人  | レストランイソ（新潟）         | バトリック・アンリルー |
| 10月3日（月） | 宮本 智久  | カフェ ビストロ ショコラ（熊本）   | バトリック・アンリルー |
| 10月5日（水） | 大東 和彦  | エッサンシエル（大阪）         | アラン・デュカス    |
| 10月6日（木） | 大東 和彦  | エッサンシエル（大阪）         | アラン・デュカス    |
| 10月8日（土） | 一ノ瀬 佳彦 | コンヴィヴィアリティ・イチノセ（群馬） | アンドレ・パッション  |
| 10月9日（日） | 一ノ瀬 佳彦 | コンヴィヴィアリティ・イチノセ（群馬） | アンドレ・パッション  |

内容：ランチ／ディナーとも 5,000 円の特別コースを提供（税・サービス料込）

場所：ミーレ・センター表参道 2F ランチ / 3F ディナー

〒107-0062 東京都港区南青山 4-23-8（根津美術館向かい）

定員：各日ランチ 10 席／ディナー 14 席

予約：■ **先行予約**

**2016年9月1日（木）10:00 から**

大人気の「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ」では、今年からフランス レストランウィーク専用モバイルアプリから先行予約が可能（[http://booking.lm3labs.com/?page\\_id=203](http://booking.lm3labs.com/?page_id=203)）

※モバイルアプリは、iOS と Android でご利用いただけます。

■ **一般予約**

2016年9月14日（水）10:00 から公式サイト経由、一休.com レストランで受付

（※2名1組単位、先着順）

●スペシャル動画：田中一行シェフ インタビュー動画 <https://contents.miele.co.jp/event/upcoming/event/295-2016>

## ■ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2016 とは



フランス料理を気軽に楽しんでもらうことを目的とし、2011 年からスタートしたイベントです。国内で今一度フランス料理の価値を見直してもらおうという目的で、毎年行われています。

発起人となった有名シェフ 15 名でなる「コレージュ・キュリネール・ド・フランス」（代表：アラン・デュカス）が、フランス料理の世界への発信を目的に、「Tous au Restaurant」を、洗練された食文化を持つ日本で開催することを提案したことが、きっかけになりました。開催期間中は、全国のフレンチレストランがでそい、一律価格にて限定コースメニューを提供します。

開催期間：2016 年 9 月 24 日（土）～10 月 9 日（日）の 16 日間

実施内容：ランチ・ディナーとも 5,000 円の限定コースメニューを提供

※税・サービス料込。[前菜・メイン・デザート・食後の飲み物]は最少構成条件。内容は店舗により異なります。

実施対象：全国の参加フレンチレストラン約 550 店舗

### ■主催

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク事務局

### ■特別後援

在日フランス大使館

### ■特別協賛

ダイナースクラブ（三井住友トラストクラブ株式会社）

## ■ミーレ社について

ミーレ社は、1899 年に現在本社を置くドイツ ギュータスローにほど近いヘルツェブロックで、二人の青年、カール・ミーレとラインハルト・ツィンカンが、クリーム分離器製造メーカーを立ち上げたのがその始まりです。「人々のより豊かで快適な暮らしを目指すこと」が物づくりの原点であると信じた二人は、「常により良いものを（IMMER BESSER）」の精神を掲げました。以来これを企業理念として脈々と受け継ぎ、ミーレはファミリーカンパニーとして発展を続けてきました。現在グループ全体で 17,700 余名のグループ社員、ドイツ国内の 8 工場を含めて 12 か所の製造工場、約 100 か国の販売拠点を有しています。世界各国でプレミアムブランドとして知られる通り、ミーレは高品質、高性能、環境への負荷低減へのこだわりを貫いています。

家庭用電化製品では、様々なビルトイン調理機器、掃除機、ランドリー機器、冷凍冷蔵庫、ワインセラー、エスプレッソマシンなどと豊かなライフスタイルをご提案する製品を取り扱っています。

また、業務用部門の Miele Professional では、業務用の洗濯脱水機、衣類乾燥機、医療用・歯科治療用・実験ラボ用の洗浄機などを取り扱い、プロフェッショナルの現場に貢献し続けるリーディングカンパニーとしてその製品が世界中で選ばれています。

## ■企業情報

社名：ミーレ・ジャパン株式会社

代表：代表取締役社長 松原 秀樹

所在地：〒153-0063 東京都目黒区目黒 2-10-11 目黒山手プレイス 2F

URL：<https://www.miele.co.jp>

### <本件に関するお問合せ先>

PR 事務局（株式会社グラムスリー内） 担当：本間・増澤

TEL：03-6402-0303 mail：[mielepr@gram3.com](mailto:mielepr@gram3.com)