

ヒールズバーグの農場レストランが世界のダイニング界で期待の星として選出  
**カリフォルニアのシングルスレッド(SingleThread)が  
The Miele One To Watch Award 2018を受賞**



Photo: SingleThread Roman Cho

2016年に設立され、カリフォルニア州ソノマ郡に拠点を置く農場レストラン・シングルスレッド(SingleThread)が、「世界のベストレストラン50」においてThe Miele One To Watch Awardを受賞しました。SingleThreadはカイル・コナートン、カティナ・コナートンが夫婦で協力し、日本のおもてなし精神にもとづき運営するレストラン・宿泊施設・農場です。「農場から食卓まで(Farm-to-table)」のコンセプトと東洋哲学・文化の融合を図りました。

SingleThreadの創業者2人は2018年6月19日、スペイン・ビルバオにて「世界のベストレストラン50」より表彰を受けます。The Miele One To Watch Awardでは、50選で選出外となったレストランの中から今後ランクを上げていくことが期待される世界の新興レストランを表彰します。

「世界のベストレストラン 50」のグループ編集者ウィリアム・ドリュー氏は「SingleThread は先を見据えた思考と信念を持ち、意義のある世界レベルの料理をサステナビリティに基づいて提供するレストランの真に完璧な例である。コナートン夫妻、そしてレストランのメンバーはソノマ郡で、地元のみならず海外から訪れるお客様へユニークな食事体験を提供しており、The Miele One To Watch Award の受賞レストランとしてふさわしい。」と語っています。

また、ミーレ(Miele)のセールス・マーケティング担当取締役 Dr.アクセル・クニールは、「我々は、高級キッチン家電メーカーとして未来の調理方法に挑戦しながら、特別な体験やビジョンを常に探求しています。その意味で、世界のダイニングシーンにおけるSingleThreadの革新的な取り組みや姿勢に感銘を受けました。チームの皆さま、受賞おめでとうございます。」と語っています。

SingleThread が提供する新しい体験のデザイナー、職人、芸術家としてコナートン夫妻は、サステイナブルな料理から成る 11 種類のコースメニューを提供しています。使用されている食材の内 70% 以上がロシアン川とサン・ロレンゾ農園の間に位置する夫妻が運営する 5 エーカーの農園で収穫されたものです。農園の畑、鶏舎、ビニールハウス、先祖代々受け継がれた果樹園、オリーブの樹、養蜂場から、季節の野菜、果物、ハーブ、花、ハチミツ、卵、オリーブオイルが、毎日 SingleThread のキッチンへ直接届けられます。彼らの料理には、日本古来の七十二候の考えを取り入れ、それぞれの季節に最も旬な食材のみを調理し、レストランで提供しています。

また、SingleThread では、日本からデザインの着想を得た 52 席のエレガントなダイニングルームに手作業で作られた深みのあるウッドパネルのスクリーンやリネン製のオーバーヘッドランタンで適度な心地よさを演出しています。更に、SingleThread で使用・ディスプレイされている土鍋や一部の食器、花器、盛り皿は、8 代続く歴史を持つ日本の伊賀にある長谷家のものです。また、レストランの 2 階は SingleThread Inn として 5 室のゲストルームをご用意されています。

シェフのカイル・コナートン氏は、「今年の The Miele One To Watch Award に選出されたことをとても光栄に思います。立ち上げから 1 年間にご訪問いただいたみなさまに感謝しています。日々一生懸命取り組み、貢献してくれるチームメンバーの努力の証です。ソノマ・ワイン地区へこの受賞を持ち帰り、これからも我々が愛するこの美しい場所をゲストの皆さまと共有できることを嬉しく思います。」と語っています。

SingleThread は、バルセロナの Disfrutar (2017 年)、東京の傳 (2016 年)、シドニーの Sepia (2015 年)、サンフランシスコの Saison (2014 年)、ケープタウンの The Test Kitchen (2013 年) に続いて The Miele One To Watch 受賞レストランに名を連ねることになります。

The Miele One To Watch Award は、「世界のベストレストラン 50」を選出する際に、51-100 位に選ばれたレストランの中から、シェフ個人ではなく、レストランを対象に授与されます。受賞者は「世界のベストレストラン 50」の組織によって選出され、美食界へ多大なるインパクトを与え、今後へ選出される可能性の高いレストランへ贈られます。

会社概要: ミーレはプレミアム家電製品における世界トップのメーカーで、調理機器、オーブン、スチーム調理機器、冷蔵製品、コーヒーマシン、食器洗い機、洗濯乾燥機、掃除機などの製品を提供しています。加えて、業務用食器洗い機、洗濯乾燥機、医療用および研究施設向け滅菌機器（業務用機器）の提供も行っています。ミーレは1899年に創業され、現在ドイツ国内に8箇所、オーストリア、チェコ共和国、中国、ルーマニアにそれぞれ1箇所の製造拠点を置きます。2016/2017年度の売上高は約€39.3億、ドイツ国外の売上が70%を占めます。100カ国以上で子会社または輸入業者を通じて販売を行っています。同族経営のミーレは現在4代目へと引き継がれており、総従業員数は約19,500、その内10,900名がドイツ国内で雇用されています。本社所在地はドイツ ウェストフアリア州/ギュータスロー。

**お問い合わせ窓口:**

ミーレ・ジャパン株式会社 マーケティング部 PR担当

TEL: 03-5740-0037

E-mail: [pr@miele.co.jp](mailto:pr@miele.co.jp)

テキストおよび写真のダウンロード: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)