

**Press Release  
No. 115/2018**



シェフのマヌー・ブッフアラはブラジルのクリティバにあるレストランで腕を磨きました。/ マヌーは、革新的なブラジルの美食界で、その独創性、技術、洗練性で高い評価を得ています。

**中南米およびメキシコの2018年ベストレストラン50で  
クリティバのマヌーが Miele One To Watch Award を受賞**

ボゴタ、コロンビア、2018年10月17日 - 本日、中南米およびメキシコのベストレストラン50は、Miele One To Watch Award(ミーレの注目する人材賞)という今季3度目の特別賞を発表しました。Miele One To Watch Awardは、今後数年間中南米およびメキシコのベストレストラン50のリストに加わる可能性の高いレストランを表彰するものです。レストラン、マヌー(Manu)は2013年よりサン・ペレグリーノとアクアパンナが主催する中南米およびメキシコのベストレストラン50の開催以来、この地域の特別なレストランとして6番目のOne To Watch 受賞レストランとなりました。

オーナーシェフであるマノエラ・マヌー・ブッフアラは、10月30日火曜日、コロンビア、ボゴタのアゴーライベントセンターで開催される、第6回中南米およびメキシコのベストレスト

ラン賞表彰式において、Miele One To Watch Award を受賞します。本日発表するは、既に発表された他の 2 つの賞に続く、ベストレストラン 50 のリスト発表につながる賞です。その一つが、メキシコシティのレストラン、ニコス(Nicos)の 2 人のシェフ、マリア・エレナ・ルゴ・ツェルメーノ氏 およびジェラルド・バスケ・ルーゴ氏に授与されたダイナースクラブ®ライフタイム・アチーブメント賞。そしてもう一つがリマのレストラン、セントラル(Central) 及びコイエ(Kjolle)のシェフ、ピア・レオン氏に授与されたジ・エリート®ウォッカ・中南米 およびメキシコの最優秀女性シェフ賞です。

中南米およびメキシコのベストレストラン 50 のグループエディター、ウィリアム・ドリュー氏は、「中南米およびメキシコのベストレストラン 50 のファミリーにレストラン、マヌーを迎えることは光栄なことです。彼女のレストランはブラジルで最も有望な飲食店のひとつとして評判を得ています。特に、グルメの中心拠点であるサンパウロとリオデジャネイロから離れ、クリティバのレストランが表彰されたことは喜ばしいことです。」と述べています。

シェフのバッファラは農家の娘として育ったため、地産物への愛情、そして食材を正確かつ慎重に取り扱うことを受け継いできました。これがレストラン、マヌーの価値観の本質的部分となったのです。メニューはブラジル南部の食材から厳選され、コーンマカロンや野イチゴとライムのかき氷を使ったオイスター料理などのオリジナル特製料理を提供しています。



バッファラは次のように述べています。「Miele One To Watch Award は、私にとってだけでなく、私のチーム、私の町、私の州、そして私の国にとっても名誉なことです。ブラジルのパラナ州で私たちが行っている仕事と活動を伝えることが大切だと思っています。今回の受賞は、マヌーで使用している製品の背後にあるコミュニティ全体にも利益をもたらすため、私の考えを広めることにも役立つと思います。料理は人と町を変える力を持っていますから。」

ブッフアラは、コペンハーゲンのノーマで新鮮な食材の調達について学んだことを様々な段階でメニューに反映させました。さらにシカゴのレストラン、アリネア(Alinea)でも学び、イタリアとアラスカでも腕を磨きました。クリティバでは、都市庭園プロジェクトや地元の養蜂の取り組みに携わりました。廃棄物削減の熱心な提唱者でもあります。

ミーレのマーケティングおよびセールス担当代表取締役である Dr.アクセル・クニールは次のように述べています。「ミーレでは、高品質で魅力的な革新を象徴するだけでなく、一流の料理とスタイリッシュな喜びを求めています。地域社会をより良くするためのメニューの献身的な姿勢、地元の優れた食べ物への情熱、早くから身に付けた料理に対する愛情は、私たちに深い感銘を与えてくれます。メニューとこの賞を受賞したレストランチーム全員にお祝いを申し上げます。」

これまでに One To Watch Award を受賞したレストランには、2013年にブラジルのベレムにあるロマンソ・ド・ボスク(Remanso do Bosque)、2014年、チリのサンティアゴにあるアンブrosia(Ambrosía)、2015年はアルゼンチンのブエノスアイレスにあるイ・ラティーナ(I Latina)、2016年、メキシコ、グアダハラハラのアルカルデ(Alcalde)。そして2017年は、ブラジルのリオデジャネイロにあるシェフ・フェリペ・ブロンズのレストラン、オロ(Oro)があります。

## Miele One To Watch Awardについて

Miele One To Watch Award は、中南米およびメキシコのベストレストラン50の地域の中で、有望なレストランに贈られるこの上ない表彰であり、高い将来性を持ち、地域の美食に力を注いでいる証であります。

Miele One To Watch Award は、近い将来、中南米およびメキシコのベストレストラン50のリストに入る可能性のあるレストランを表彰します。優勝者は、中南米およびメキシコのベストレストラン50の協会が選出外となったレストランの中から公平に選びます。

お問い合わせ合わせ窓口：

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)