

海外招聘シェフと日本の地方都市で活躍する人気シェフ 5 人が贈る
夢のようなスペシャルダイニング

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2019
『ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ@ミーレ』開催中

日時：2019年7月～9月の期間中、2日間×4回計8日間開催予定
場所：Miele Experience Center 表参道



7月5日(金)・6日(土)に開催された、石川県「ラ・クロシェット」橋田祐亮シェフのお料理

ドイツのプレミアム家電ブランド・Miele（ミーレ）は、「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2019」を盛り立てる関連イベントとして、海外や日本の地方都市で活躍するシェフがお届けする「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ@ミーレ」を2019年7月～9月の期間中計8日間特別に開催いたします。第1回目となる7月5日(金)、6日(土)のイベントでは、石川県より「ラ・クロシェット」の橋田祐亮シェフが登場。能登の土地や素晴らしい食材に魅せられて移住を決意したという橋田シェフが、能登の、素晴らしく新鮮な、野菜・海鮮やお肉などの食材を使って腕を振るい、2日間で計約80名的美食家の皆様の舌を魅了しました。



「お客様の笑顔を見られるのが何よりも一番です」と語る橋田シェフ



Miele Experience Center 表参道でのイベント風景

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2019」の今年のテーマは「トレ・ボン！日本のテロワール」。土地の個性を活かした“和食材”を取り入れたフレンチをお楽しみいただけます。「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ@ミーレ」の第2回目は、7月26日(金)、27日(土)に沖縄県「紺碧ザ・ヴィラオールスイート レストラン エタデスプリ」の渡真利泰洋シェフをお招きし開催いたします。この期間のために特別にダイニング仕様へと姿を変えた空間で、シェフたちが Miele の調理機器を使い最高のフレンチをお客様に提供いたします。8月以降も続々と開催を予定しており、8月開催予定の会の一般募集は7月29日(月)10:00より開始されます。

ミーレ・ジャパン株式会社 (Miele Japan Corp.)

本社所在地： 〒153-0063 東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル4F

電話： 03-5740-0030(代表) / FAX: 03-5759-6584

代表取締役社長： 松原 秀樹

設立： 1992年9月

<実施概要>

- タイトル : ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ@ミーレ
- 開催日時 : 2019年7月～9月の期間中、2日間×4回 計8回開催予定
- 開催場所 : Miele Experience Center 表参道
- 住所 : 東京都港区南青山4-23-8 (根津美術館向かい)
- 時間 : ①ランチ ドアオープン 11:30/スタート 12:00～14:00
②ディナー ドアオープン 18:30/スタート 19:00～21:00
- 内容 : ①ランチ (前菜、メイン、デザートのコース料理) 各日20名限定
ドリンク: アペリティフワイン、ロゼワイン、食後の飲み物
②ディナー (前菜、メイン、デザートのコース料理) 各日20名限定
ドリンク: アペリティフワイン、シャンパーニュ、日本酒、白ワイン、赤ワイン、食後の飲み物
- 料金 : ①ランチ 5,000円(税・ドリンク込) / ②ディナー 10,000円 (税・ドリンク込)
※2名1組でお申し込みください。
- 予約開始 : <8月開催>
【一般予約】2019年7月29日(月)10:00～
【ダイナースクラブ会員先行予約】2019年7月26日(金) 10:00～
- 予約方法 : 公式サイト経由「一休.comレストラン」のオンライン予約
※7月26日(金)、8月23日(金)はディナーのみの開催。ランチは貸切のため、予約不可。

<ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2019 について>



「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2019」は、美食への探究心やその美しさから世界中で愛されているフランス料理を、もっと気軽に楽しんでいただくことを目的としたグルメイベントです。9年目を迎える今年は、全国700店以上のフレンチレストランが参加し、2019年9月20日(金)～10月6日(日)の17日間、この期間だけのお得な価格でコース料理をお楽しみいただけます。

<フランス レストランウィーク | イベントストーリー>

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」は、2011年に誕生したグルメイベントです。ジョエル・ロブション、ミッシェル・トロワグロ、アンヌソフィ・ビック、ティエリー・マルクスなど、フランスの星つきシェフ15名が「コレッジ・キュリネール・ド・フランス」を結成。アラン・デュカスが代表を務め、フランス料理の継承と発展、さらに世界への発信のために様々な活動を展開しています。「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」は、この「コレッジ・キュリネール・ド・フランス」が発起人となって、2010年にフランスで誕生したイベント「Tous au Restaurant」(トゥス・オ・レストラン=皆でレストランへ)の日本版です。日本ではフランス料理を気軽に楽しむ機会を提供することを目的にスタートし、現在は日本最大級のフランス料理イベントとして定着しています。

<シェフ プロフィール>



石川県「ラ・クロシェット」オーナーシェフ 橋田祐亮

開催日：7月5日(金)/6日(土) 【終了】

<シェフプロフィール>

1980年東京都生まれ。辻調理師専門学校フランス校を卒業、フランス・リヨンの「ポール・ボキューズ」(3つ星)で研修。2002年東京・広尾のフランス料理店「サリュエ」に勤務。2008年渡仏。「ミシェル・トラマ」(3つ星)、「メゾン・ド・コレ」(1つ星)、「ラ・マール・オ・ゾワゾー」(1つ星)、「ラクセル」(1つ星)、「ラ・ヴィラ・アルカンジュ」(2つ星)等、星付きレストランを中心に9店で修行。「ラ・ヴィラ・アルカンジュ」ではスー・シェフとしてカンヌ国際映画祭のVIP席の料理を3年連続で担当。2014年末に帰国、翌1月石川県羽咋市に移住。2015年「夢喰庵」(石川県羽咋市)に勤務。2016年ミシュランガイド富山・石川特別版で1つ星を獲得。2017年「ラ・クロシェット」(石川県羽咋市)をオープン。

<http://clochette-noto.jp>



沖縄県「紺碧ザ・ヴィラオールスイートレストラン エタデスプリ」料理長 渡真利泰洋

開催日：7月26日(金) ※ディナーのみの開催 /27日(土)

<シェフプロフィール>

1984年沖縄県生まれ。「パシフィックカレンツ」(麻布十番)でイタリア料理を学ぶ。ピストロ「プラスリー・ソロ」(駒沢)でフランス料理を学び、その後「オーグドゥジュール」で中村保晴シェフに師事する。その後、「レストラン・アイ」(現:KEISUKE MATSUSHIMA)で火入れを学び、シェフ・ド・パルティに就任。渡仏後、「ジョエル・ロブション」で本場のポワソン料理を学ぶ。「ホテル・デュ・パレ」(1つ星)、「ランベルティナン」の後、那覇の自然派ワイン「ピストロ・モンマルトル」で経験を積む。31歳で地元、宮古島の紺碧ザ・ヴィラ オールスイートの「レストラン エタデスプリ」総料理長就任。

<https://www.konpeki.okinawa/restaurant/>



福島県「なか田」オーナーシェフ 中田智之

開催日：8月23日(金) ※ディナーのみの開催 /24日(土)

<シェフプロフィール>

1983年神奈川県生まれ。子供時代に福島県郡山市へ。地元の日本調理技術専門学校卒業後、都内洋食店やフランス料理店等でスーシェフを務める。

2014年、山形の地産地消「アル・ケッチャーノ」奥田シェフに師事。復興レストランのシェフに就任。

2018年フリーランスでアドバイザー業の傍ら、講演会や食育などを通し知産知消の推進を図る。2019年2月、一日2組限定、知産知消レストラン「なか田」をオープン。



©pmonetta

モナコ「ル・ルイ・キャンズ-アラン・デュカス・ア・ロテル・ド・パリ」

シェフ・ド・キュイジーヌ ドミニック・ロリー

開催日：9月21日(土)/22日(日)

<シェフプロフィール>

1998年アラン・デュカスに会い、パリ「スプーン」にてクリストフ・モレのもと、頭角を現す。2000～2002年ピエール・ガニエールでの経験を経て、サントロベ「スプーン」のセカンドを務め、その後モナコ「ル・ルイ・キャンズ・ア・ロテル・ド・パリ」にてフランク・セルッティより地中海ガストロノミーの薫陶を受ける。2007年パリ「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」の副料理長に就任、料理長クリストフ・モレ、クリストフ・サンターニュ(いずれも当時)とともに腕をふるう。2011年モナコ「ル・ルイ・キャンズ-アラン・デュカス・ア・ロテル・ド・パリ」にて再びフランク・セルッティと組み、2013年に現職就任。

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/le-louis-xv-alain-ducasse-hotel-de-paris>



©Stéphane de Bourgies

フランス「シャングリ・ラ ホテルパリ」

シェフパティシエ ミカエル・バルトチェッティ

開催日：9月21日(土)/22日(日)

<シェフプロフィール>

1984年ロレーヌ生まれ。ティオンヴィルのフィッシャーで見習いから始める。フランス最優秀見習生コンクールの最終選考に残り、「オリンピアド・デ・メティエ」賞受賞。2005年に「ギイ・サヴォワ」のシェフ・ド・パルティになる。2007年「レストラン・ブノワ」、2009年「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」を経て、2014年から「パリ シャングリ・ラホテル」でシェフパティシエに就任。

<https://www.shangri-la.com/jp/paris/shangrila/>

Miele について

Miele（ミーレ）は1899年に、「Immer Besser（常により良いものを）」の企業理念を掲げドイツで創業しました。創業者はカール・ミーレとラインハルト・ツィンカン。以来、両家のファミリーカンパニーとして発展を続け、現在約20,000名のグループ社員、約100カ国の販売拠点を有しています。製造工場は、ドイツ国内の主要8箇所を含め12箇所、非常に高い自製率や厳格な耐久テストで、高水準の品質を維持しています。

家庭用電化製品では、ランドリー機器、掃除機、食器洗い機、調理機器などビルトイン機器も多く取り揃え、豊かなライフスタイルを実現するブランドとして、世界中で選ばれています。業務用部門のMiele Professionalは、医療用・歯科用・ラボ用などの洗浄機や業務用ランドリー機器を取り扱い、世界中のプロフェッショナルの現場に貢献し続けています。

ミーレ・ジャパン株式会社は、アジア初のMieleの現地法人として、1992年に設立されました。Mieleドイツ本社100%出資の子会社ならではの、次世代を見据えた長期的展望のもと、安定した製品供給と高い品質管理を行っています。

画像のお貸出し、イベントの詳細、ご取材などのご希望は下記までご連絡ください。

メディアの方からのお問い合わせ

株式会社TANK 担当：高本、甲斐、富寄

miele@tankpr.jp Tel: 03-4330-4469 Fax: 03-5469-0680

ご掲載いただく際のお客様からのお問い合わせ

ミーレ・ジャパンコンタクトセンター 0570-096-300（ナビダイヤル 平日 月一金 9:00～17:30）

ミーレ・ジャパン公式HP www.miele.co.jp
