一般社団法人 日本ガストロノミー学会
国際ガストロノミー学会公認

Miele

世界トップクラスのシェフ達による家庭料理応援プロジェクト
シェフ直伝！自宅で調理し楽しめるレシピを特別公開

日本ガストロノミー学会 × ミーレ・ジャパン

シンプルで栄養満点「トップシェフのおうちレシピ」

2020 年 5 月 21 日（木）より順次公開

国際ガストロノミー学会公認日本支部一般社団法人日本ガストロノミー学会（本部：東京都赤坂、代表：山田 早輝子）と、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、世界トップクラスのシェフ等による、非営利の、家庭料理応援プロジェクト、シンプルで栄養満点「トップシェフのおうちレシピ」を立ち上げ、シェフ自らがこのプロジェクトのために考案またはご提供くださった、自宅で簡単にシェフの味を楽しめるオリジナルレシピを 2020 年 5 月 21 日（木）より順次公開致します。

URL：https://www.agj.or.jp/top-chef/

新型コロナウイルスによる外出自粛などの影響により、家族と自宅で過ごす時間や、キッチンで料理をする機会が増え、「おうち時間」をより充実させ、楽しみたい、そしてご家族の健康も大切にしたいという想いが広がっています。

この度、洗練されたデザインと機能性に優れたプロダクトを通じ、家族での時間やコミュニケーションを大切に、日々のくらしを豊かにしたいという Miele（ミーレ）の想いと、日本食文化の伝統を世界に伝え、栄養価が高く持続可能な食生活を推進する日本ガストロノミー学会の、食を通して社会に笑顔が増えて欲しいという想いが一致し、この現状の中、『食』を通じ、ご家庭で過ごす時間をより豊かにしていただくお手伝いをさせていただければと、日本を代表するシェフ達の賛同を得て、家庭料理応援プロジェクト、シンプルで栄養満点「トップシェフのおうちレシピ」が始動致します。

総勢 14 名（2020 年 5 月現在）のシェフや料理家が、ご家庭でも簡単かつ美味しく栄養価も高い、シェフの味を楽しめるレシピを考案・提供してくださり、レシピ紹介および調理動画をウェブサイトにて順次公開、賛同シェフやレシピ等も随時更新してまいります。

「シンプルかつ栄養満点」そして「サステナブル」がコンセプト

各シェフより紹介するレシピは、「シンプルかつ栄養満点」「サステナブル」にこだわっております。免疫力アップのため栄養バランスに配慮するとともに、レストランで楽しめるシェフの味を堪能できるよう、身近に手に入る食材を使い、自宅のキッチンで簡単にできる調理法を紹介、さらに、食材を余すところなく使い切ることでフードロスを削減、また食育の観点からも、今を乗り切るだけでなく、これから先のご家庭での食事を持続的に豊かにしていく提案を行ないます。

本プロジェクトを通して、キッチンや食卓でご家族とともに過ごす時間が豊かになるよう、また、レストランでシェフによる料理を楽しむ機会がいち早く回復するよう願っております。

【シンプルで栄養満点「トップシェフのおうちレシピ」 概要】

URL ：https://www.agj.or.jp/top-chef/

参加シェフ・料理家 ：**計 14 名（シェフ 12 名、料理家 2 名）**※2020 年 5 月現在、アルファベット順、敬称略

Carmine Amarante	-
Ronan Cadorel	パーク ハイアット 東京
福山 剛	La Maison de la Nature Goh
長谷川 在佑	傳
川田 智也	茶禅華
川手寛康	Florilège
加山 賢太	Margotto e Baciare
松嶋 啓介	Keisuke Matsushima
宮崎 慎太郎	アジュール フォーティーファイブ
生井 祐介	Ode
庄司 夏子	été
高田裕介	La Cime
有元 葉子	料理家
杉山 絵美	料理家

公開日 ：**2020 年 5 月 21 日（木）**

公開レシピ ：**Margotto 特製目玉焼きトースト／加山 賢太（Margotto e Baciare）**
トマトとモッツァレラチーズのニョッキ／Carmine Amarante
アスパラガスのキッシュ／福山 剛（La Maison de la Nature Goh）
精進鰻重／川田 智也（茶禅華）
ピッツアイオーラ／有元 葉子

※公開日にはまず 5 名のレシピを紹介、その後順次公開していきます。

Margotto 特製目玉焼きトースト
加山　賢太シェフ

トマトとモッツァレラチーズのニョッキ
Carmine Amarante シェフ

アスパラガスのキッシュ
福山 剛シェフ

精進鰻重
川田　智也シェフ

ピッツアイオーラ
有元　葉子さん

近日公開予定

しらすの混ぜご飯
長谷川 在佑シェフ

セミドライトマトとベーコンのシフォンケーキ
宮崎 慎太郎シェフ

チキンのマッシュルームクリームチーズソース
杉山 絵美さん

【本プロジェクト始動にあたって】

一般社団法人日本ガストロノミー学会　代表
Academy of Gastronomy Japan 国際ガストロノミー学会　日本支部代表
山田　早輝子氏

現在、世界中が COVID-19 の影響により自宅で過ごす時間が長くなり、栄養に優れ手際良くできるレシピの需要が増えてまいりました。EU、国連等とサステイナブルフードプロジェクトを推進する日本ガストロノミー学会は、日本が誇る世界トップシェフ達と共に「簡単に手に入る食材」で「持続可能で無駄のない」秘伝レシピ公開を企画させて戴きました。
ガストロノミーとは胃、食に関わる知識を正しく理解し、食卓を一緒に囲む喜びが大きな役割を果します。微力ではございますが、少しでも笑顔が増えるきっかけになっていただければ幸いです。
今回、影響を一番受けた業界の一つと言っても過言ではない飲食業界ですが、御自身たちのスキルを惜しみなく共有して下さったシェフの方々に心より感謝申し上げます。彼らは料理の腕だけではなく心意気とハートも一流でした。食の総合芸術をご提供下さる彼らのレストランを、新しい形になってもまた訪れる日常が早く来ることを願っております。

ミーレ・ジャパン株式会社　代表取締役社長
松原 秀樹

この度、日本そして世界でご活躍されるトップシェフの方々のご協力により、家庭で日々お料理をされる皆様に素晴らしいレシピのアイディアと時間をお届けできることになりました。
世界中で Covid-19 を巡る状況が日々厳しさを増す中、健康的でバランスの取れた栄養価の高い食事を家族で楽しんでいただく今回の企画は Miele のポリシーと大きく一致するものでもあります。
20 年の使用を想定した耐久性、高機能性、そしてスタイリッシュなデザインを特徴としたミーレの製品は単に便利さだけを提供するものではありません。お客様に家族や大切な人との時間や絆、豊かさを提供させていただき、そして持続可能な未来への貢献ができればと常に考えております。
今回の企画を通し、この非常事態における皆さまの日々の暮らしに少しでも貢献できれば幸いです。

【シェフ　プロフィール紹介】※アルファベット順

Carmine Amarante（カルミネ・アマランテ）
1990 年生まれナポリ出身。子供のころから料理への情熱があり学校に行きながら地元のレストランで修業。スペイン三つ星「MARTIN BERASATEGUI」やシカゴ三つ星「ALINEA」など世界の一流シェフのもとで経験を積み、モンテカルロ、ジョエル・ロブションのレストラン「ODYSSEY」を経て 2018 年来日。2019 年に「HEINZ BECK」のエグゼクティブシェフに就任自身初めての一つ星を獲得。※2020 年 5 月離任

コメント
Stay positive, spend time with your family, take time for yourself. Be grateful for all the people that are helping to stop this virus, above all to the medical staff. When this will all be over, we will go to restaurants with our family and friends again, but meanwhile it is going to be a hard time for all restaurants. We need to be together in this. Take this opportunity to cook at home and have nice family times, cooking and eating together!
前向きでいましょう。ご家族との時間、そしてあなた自身のための時間を過ごしてください。
このコロナウィルスを止めるために動いてくれている方々、そして医療従事者の皆様に感謝しましょう。この状況が収束したら、家族や友人とまたレストランを訪れることもできるでしょう。しかし同時に、すべてのレストランにとって厳しい時でもあります。力を合わせましょう。今ある時間をご家族と一緒に過ごし、料理し、食事をする素敵な時間としてください！

Ronan Cadorel（ロナン カドレル）　／　パーク ハイアット 東京
フランス生まれ。調理師学校卒業後、南仏ヴァンスの二つ星シェフで MOF のジャック マキシマンのもとで料理人としてのキャリアをスタート。その後、「エノテカ ピンキオーリ」（伊フィレンツェ）はじめ、「オ トゥル ガスコン」（仏パリ）、「ダニエル ブルー」（米ニューヨーク）や「ゴードン ラムゼイ」（英ロンドン）などの名だたるダイニングで研鑽を積み、2015 年、モロッコの「ハイアット リージェンシー カサブランカ」総料理長としてハイアットへ入社。世界各国での総料理長を経て 2018 年よりパーク ハイアット 東京 総料理長に就任。

店舗アクセス　：東京都新宿区西新宿 3-7-1-2 52 階
店舗 URL　：restaurants.tokyo.park.hyatt.co.jp/nyg.html

コメント
During this period of isolation, I wish to send a message of hope and support to all the families, our employees, our guests who have suffered from Covid-19 and its consequences.
I believe that today we must put more emphasis on seasonality, local products and supporting our fishermen, our breeders, our craftsmen and our producers.
Let's stay stronger than ever together and rethink the way we consume, through the sustainability and limiting the food wastage.

この自粛の期間、すべてのご家族や私たちの従業員、そしてこの Covid-19 の影響を受けられているお客様、すべての皆様に希望と応援のメッセージを送りたいと思います。
今日、私たちはより、季節のものや、地域で生産されるもの、そして漁師、畜産農家の方々、技術者や生産者の方々を強く尊重しなければならないと考えます。
共に強くありましょう。そしてサステナビリティを考え、フードロスをできる限り減らすような、私たちの消費のあり方を見直しましょう。

福山 剛　／　La Maison de la Nature Goh
1971 年福岡県生まれ。高校在学中フレンチレストランの調理の研修を受ける。
1989 年フランス料理店「イル・ド・フランス」で研鑽を重ね、1995 年からワインレストラン「マーキュリーカフェ」でシェフを務める。2002 年西中洲に「La Maison de la Nature Goh」を開店。2016 年に「アジアのベストレストラン 50」に選ばれ、その後も 2018 年、2019 年、2020 年と連続して受賞。アジアを始め世界から注目を浴びる。2019 年にはミシュランで星を獲得。今後も更なる飛躍が期待される。

店舗アクセス　:福岡県福岡市中央区西中洲 2-26
店舗 URL　:gohfukuoka.com

コメント
お客様が料理を食べて喜んでくれる顔を見るのは、本当に嬉しくて楽しいです。
それが私のシェフとしての原点。幸福を感じる瞬間です。
「おいしかった」「ごちそうさま」が響く食卓。
この「キッシュ」がみなさんの小さな幸せを運びますように。

長谷川 在佑　／　傳
高校卒業後「神楽坂　うを徳」にて修行を積み始め、様々な料理店で経験を積み、2008 年 29 歳で独立。神保町に『傳』を開店し、3 年目で「ミシュランガイド東京 2011」で二つ星獲得。日本の良さを大切にしつつ、今までの日本料理の枠にとらわれない新しいかたちの日本料理を提供している。「世界のベストレストラン 50」や「食ベログアワード」など世界各国のホスピタリティアワードを受賞。2016 年に外苑前に移転した「傳」。ミシュランガイド東京 2018 で二つ星を再度獲得。2019 年「世界のベストレストラン 50」11 位「アジアのベストレストラン 50」3 位にランクイン。

店舗アクセス　：東京都渋谷区神宮前 2-3-18 建築家会館 JIA 館 1F
店舗 URL　：www.jimbochoden.com

コメント
これまでより時間ができた今、普段気づかなかった事に気づき見直すことができる時間になっていると感じます。今、私達料理人に少しでもできることとして、食の大切さを改めて感じたり、子供たちが、料理をすることで『シェフになりたい』と思ったり、生産者の美味しい野菜をたべて『こういうものを作ってみたい』と感じたりするきっかけを作り、未来につながるものにすることが一番大切なのではと感じています。ですから料理も挑戦しやすいよう簡単に作ることができるものを用意しました。一番の秘訣は、食べる相手の気持ちを考えながら作ること。今は大変な状況ですが、大変だと言うより、これからどうやっていくかということの方に魅力を感じます。世界中で、こんな時だからこそ、心を豊かに、人を思いやる、そういう気持ちが大切なことだと感じます。今は皆が少しでも前向きになれるような言葉、動きができれば良いと思っています。

川田 智也　／　茶禅華
1982 年生まれ、栃木県出身。2000 年にアルバイトとして「麻布長江」に入門、2002 年に入社。10 年間の研鑽を同店にて積む。その後、日本食材を活かす技術を学ぶべく「日本料理龍吟」に入社。台湾店である「祥雲龍吟」の立ち上げにも参加。帰国後、2017 年 2 月に「茶禅華」をオープン。2017 年、2018 年、2019 年とミシュラン東京 二つ星獲得。

店舗アクセス　：東京都港区南麻布 4-7-5
店舗 URL　：sazenka.com/

コメント
新型コロナウィルスと日々闘う医療従事者の皆様に感謝申し上げます。また、新型コロナウィルスにより、お亡くなりになられた方のご冥福をお祈り申し上げるとともに、ご遺族の方には心よりお悔やみ申し上げます。そして、今回はご家庭でできるお料理ということで、私からは”精進鰻重”を提案させていただきます。中国精進料理の”精進うなぎ”の技法と日本料理の手綱巻き鰻重”の方法を調和させて作りました。干し椎茸は栄養豊富で、免疫力アップも期待できます。ぜひご家庭で”精進鰻重”を作ってみてください！！！

川手 寛康　／　Florilège
1978 年生まれ。東京都出身。高校卒業後、2000 年「恵比寿 QED クラブ」「オオハラ エ シイアイイー」を経て、02 年より西麻布「ル・ブルギニオン」にて菊地美升シェフに師事。04 年よりスーシェフ。06 年渡仏し、モンペリエ「ジャルダン・デ・サンス」にて働き、07 年帰国後、白金台「カンテサンス」にてスーシェフを務め、09 年独立。
「ミシュランガイド東京 2018」から 3 年連続で二つ星獲得、「アジアのベストレストラン 50」でも連続でトップ 10 にランクイン。

店舗アクセス　：東京都渋谷区神宮前 2-5-4 SEIZAN 外苑 B1
店舗 URL　：www.aoyama-florilege.jp

コメント
いま世界はとても困難な局面を迎えています。皆さんの心に大きな不安が生まれました。
自分は料理人ですので病気をなすことも不安を取り除くこともできません。しかしながら、美味しく素敵な時間を作ることはできます。
料理にはそんな些細で瞬間的な事かもしれませんが、皆さんを笑顔にする力があると思っております。
そんな料理動画を皆さんに届け、一刻も早く皆さんにたくさんの笑顔が生まれる日が来ますように。

加山 賢太 ／ Margotto e Baciare
1984 年広島県広島市出身。「モナリザ」「元麻布かんだ」「リューズ」「ラトリエ・ドゥ・ジュエル・ロブション」「カンテサンス」に勤務。
2014 年 9 月「マルゴット・エ・バッチャーレ」シェフに就任。2015 年「RED U35」ゴールドエッグ選出（ファイナリスト）、2017 年国際ガストロノミー学会「新進気鋭シェフ」に日本人料理人として初めて選出。

店舗アクセス　：東京都港区西麻布 4-2-6 菱和パレス西麻布 1F
店舗 URL　：www.margotto.jp/

コメント
新型コロナウィルスによるストレスは皆様計り知れないものかと思います。今は感染しないさせないように、ご家族や大切な人とご自宅で少しでも楽しんで頂けたらと思いながら、この動画を作りました。明るい未来を信じて、これからも一緒に頑張りましょう！いつかまた皆様の笑顔が見れますように。

松嶋 啓介 ／ Keisuke Matsushima
20 歳で渡仏。フランス各地で修業を重ねたのち、25 歳でニースにレストランをオープン。3 年後、外国人としては最年少でミシュラン一つ星を獲得。現在はニースと東京・原宿に「KEISUKE MATSUSHIMA」を構えるほか、ニースでは「すし K」など数店舗を手がける。
2010 年 7 月、フランス政府よりシェフとして初かつ最年少で「芸術文化勲章」を授与、2016 年 12 月には同政府より「農事功労章」を受勲。日仏の食文化を守り、本当の豊かさを学ぶ料理教室ほか、団体・企業での講演会も行っている。

店舗アクセス　：東京都渋谷区神宮前 1-4-20　パークコート神宮前 1F
店舗 URL　：keisukematsushima.tokyo

宮崎 慎太郎 ／ アジュール フォーティーファイブ（ザ・リッツ・カールトン東京）
東京誠心調理師専門学校を卒業後、パティシエとして洋菓子店に 3 年勤め、フレンチに転向。「ル・ブルギニオン」、「ヴァンピックル」、「オーグードゥジュール」で修行を積み渡仏、パリの名だたるフランス料理店数軒で約 2 年さらなる経験を積み帰国。2007 年「オーグードゥジュール・ヌーヴェルエール」料理長に就任、7 年連続ミシェランの星を獲得。2014 年ザ・リッツ・カールトン東京「アジュール フォーティーファイブ」料理長に就任、『ミシュランガイド東京 2016』から 5 年連続一つ星獲得。

店舗アクセス　：東京都港区赤坂 9-7-1 ザ・リッツ・カールトン東京　45 階
店舗 URL　：www.ritz-carlton.jp/restaurant/azure/

コメント
今回のプロジェクトのきっかけともなりました新型コロナウイルス感染拡大の影響は世界中で深刻化しておりますが、このような時期だからこそ私たち料理人が出来ることは、皆様が各家庭において美味しいもので少しでも笑顔になっていただくために、レシピや作り方を公開するということです。
パティシエとしての経験がある私からは、お食事に合うようアレンジしたシフォンケーキをご提案させていただきます。
「セミドライトマトとベーコンのシフォンケーキ」
ドライトマトに含まれるリコピンやグルタミン酸は、熱を加えることにより、体に対する栄養吸収率が上がると言われています。
美味しさから笑顔へ、そして、それはまた健康へと繋がるもの。皆様それでは！ Bonne degustation!!

生井 祐介 ／ Ode

1975 年東京都生まれ。25 歳で料理の世界に惹かれ、都内フランス料理店で働いた後、2003 年より「レストラン J」、「マサズ」の植木将仁氏のもとで約 5 年間修業。軽井沢の「ウルー」で 3 年間シェフを務めた後、2012 年 11 月、「シック・プッテートル」のシェフに。2015 年度版ミシュランガイドで一つ星を獲得。2017 年 9 月に「Ode」をオープン。2019 年度版ミシュランガイドで一つ星を獲得。2020 年、「アジアのベストレストラン 50」で 35 位にランクイン。

店舗アクセス　：東京都渋谷区広尾 5-1-32 ST 広尾 2F
店舗 URL　：restaurant-ode.com

コメント

今回参加するにあたり考えていることは、新型コロナウィルスの感染拡大を受けて外出を自粛しているみなさまに、少しでも料理の楽しさ、作ることの喜びをお伝えできたらと思っております。
みんなを笑顔にする料理の魔法を少しだけお見せいたします。

庄司 夏子 ／ été

1989 年東京都出身。駒場学園高等学校 食物調理科を卒業後、「ル・ジュー・ドゥ・ラシエット】（現「レクテ」）、「フロレリージュ」を経て 24 歳で独立。完全予約制・数量限定販売の『フルール・ド・エテ』で話題を呼び、2015 年 7 月、住所・電話番号非公開の完全紹介制のレストラン「été（エテ）」をオープン。
2020 年、「アジアのベストレストラン 50」にて、アジアのベストパティシエ賞受賞。

店舗アクセス　：非公開

コメント

コロナウィルスの影響で日本の宝であるレストランやパティスリーが危機を迎えています。レシピは今の日本の危機から脱する、暗闇を照らす”太陽”をイメージして開発しました。その名も”soleil(ソレイユ)”。これは試作を重ねたレシピでレストランで出しても遜色はありません。少しでも”食の未来”に役に立てることを願ってつくりました。

高田裕介 ／ La Cime

辻調理師専門学校　シャトーエスコフィエ/フランス　リヨン卒業。卒業後大阪のレストラン数軒で修行し 2007 年渡仏。パリ「タイユバン」「ル・ムーリス」等、三つ星を含む数店で修行を積み、2010 年 3 月「RESTAURANT La Cime」をオープン。
2012 年ミシュランガイド関西版一つ星獲得、2016 年 2020 年ミシュランガイド関西版二つ星獲得、2020 年、「アジアのベストレストラン 50」 10 位、Chef's Choice 賞受賞。
Photo:Pieter D'Hoop

店舗アクセス　：大阪市中央区瓦町 3-2-15 瓦町ウサミビル 1F
店舗 URL　：www.la-cime.com/

コメント

このたびの新型コロナウィルスに罹患された皆様と、感染拡大により生活に影響を受けられている地域の皆様に、心よりお見舞いを申し上げます。外出することも憚られ、憂鬱な日々をお過ごしかと思います。
私たちができることは食に関わることだけですが、楽しく作り、美味しく食べること、それだけで気分は変わると思います。そのお手伝いができたら嬉しいです。
画面越しではなく、レストランで皆様とお会いできる日が早く来ることを切に願います。

【料理家プロフィール】※50 音順

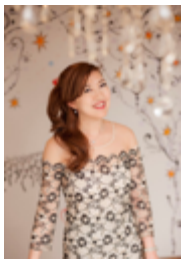
有元 葉子　料理家

ヴァンジャケット企画部員、婦人画報社において女性誌編集部員を経て専業主婦となった後、自らの体験に基づく料理本執筆。玉川田園調布にてクッキングクラス、セレクトショップを主催。メイドインジャパンを主軸にした調理道具 labase プロデュースに携わる。

ARIMOTOYOKO.COM　：https://www.arimotoyoko.com
labase　：https://labase.jp
ちゃんと食べてる？　：https://chantotabeteru.com

コメント

生きていればいろいろあります。人生には上昇のいい時、下降の悪い時が波のようにやってきます。私も長年の経験から下降の時にこそどう考えてどう行動するかでその先が決まる、と感じています。今こそ、その時ですね。人が生きる上で一番大切な食の部分を担う皆様方が本当の食を根本から考え直すいい機会を与えられたとポジティヴに考えられたら、きっと次にはいい波が、明るい未来がやってきます。
みんな一緒に頑張りましょう。



杉山 絵美　料理家

芸術家の家系に生まれ、慶應義塾大学卒業後イギリスに留学。コンスタンススプライフラワースクールにてフラワーアレンジメントとカンパナフィニシングスクールにてクッキングとエイターテイニングを学びディプロマ取得。帰国後はクリスチャン ディオールの広報として活躍。その後独立してラグジュアリーブランドを扱う P R エージェンシーSTEP inc.を設立。料理好きがこうじ、世界中を食べ歩いて研究したレシピをもとに料理教室を開催。マリクレールスタイルにて、短時間で簡単にできるおもてなし料理のレシピ連載を 3 年前からスタート。

Instagram　：https://instagram.com/emisugiyama530?r=nametag
マリクレールスタイル　レシピ連載　：https://www.afpbb.com/subcategory/sugiyamarecipe-mcs

コメント

おうちご飯やホームパーティもいいけれど、お洒落して伺うレストランでの非日常の時間が大好きです。「食」は、私にとって「芸術」。才能溢れるシェフたちが一皿に込める想いを馳せながら芸術を食する。「美味しい！」という一言を笑顔とともに口ずさみながら、お酒とのマリアージュを楽しみながら、おしゃべりに花を咲かせる。それが、ある日突然失われてしまいました。飲食業界に関わる皆様は、今まで想像していなかったような過酷な挑戦を強いられていることと思います。1 日も早い終息と共に、シェフの皆様による美味しいお料理が紡ぐ人々の幸せの輪がどんどん広がって行きますよう願っています。

※今後も本プロジェクト、シンプルで栄養満点「トップシェフのおうちレシピ」サイトでは、随時シェフや料理家によるレシピを更新しご紹介予定です。また各種 SNS でも情報を発信していきますので、ぜひご確認ください。

▷一般社団法人 日本ガストロノミー学会
Twitter　：@AGJ_official　Instagram　：@agj_official

▷Miele 公式ウェブサイト 「おうち時間をもっと楽しく！#おうち時間 with Miele」
https://contents.miele.co.jp/sp/ouchi-jikan

▷Miele 公式 Instagram　：@miele_japan
Miele のウェブサイトや instagram では、おうち時間を快適にする Tips をご紹介する他、
Miele のオーブンで作るレシピ等も紹介しています。また、IGTV でも簡単にできるお料理動画も公開しています。

一般社団法人 日本ガストロノミー学会

国際ガストロノミー学会は世界各国の地域における食文化の伝統を守りつつその発展に寄与するとともに、現代料理の芸術的創造性を奨励する目的で 1983 年に設立され、現在世界 21 カ国、26 学会を持つ国際的組織。日本ガストロノミー学会はアジア初の参加国として 2012 年、正式に国際本部に承認される。
『ガストロノミー』のガストロ、すなわち胃の知識を正しく持ち、食を中心とした美術や社会科学、さらには医学や自然科学など様々な文化的要素によって構成される分野として定義づけ、国際社会における日本食の伝統を守り、普及、活性化を目的とした活動を推進。
サステイナブルガストロノミーに関する次世代とのプロジェクトを中心に栄養価の高い持続可能な食生活、食環境を推進。世界から見た日本と国内の両視点を踏まえ、独自の伝統を守りつつ食の発展に寄与し、日本が国際社会の中の一員として世界に貢献していくプログラムを開発。
URL：www.agj.or.jp

Miele

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と革新を続け、現在約 20,500 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 13 箇所で、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、オーブン、スチームクッカーをはじめとする調理機器、コーヒーマシンなどビルトイン機器を中心に取り揃え、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・ラボ用などの医療用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。

Miele. Immer Besser.

会社概要

名称	：ミーレ・ジャパン株式会社
設立	：1992 年 9 月
代表者	：代表取締役社長 松原 秀樹
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 4 階
URL	：www.miele.co.jp

本件に関する報道関係者の方のお問合せ
ミーレ・ジャパン広報事務局（ハイライト内）担当：小宮山・古川・丸山
MAIL：miele_pr@high-light.co.jp ／ TEL: 03-4500-2346／ FAX：03-5539-4430
ミーレ・ジャパン株式会社（担当：原・トロストマン）
MAIL：pr@miele.co.jp ／ TEL: 03-5740-0037 ／ FAX：03-5759-6584
※現在テレワーク実施中のため、お問い合わせの際はメールにてお願い致します。