

ルレ・エ・シャトー世界大会 2018、カナダ・ケベックシティで開催 音羽和紀シェフが「テタンジェ シェフ・トロフィー2019」を受賞の快挙！

毎年、世界中のルレ・エ・シャトー加盟メンバーホテル&レストランが一同に会し開催するルレ・エ・シャトー世界大会。第44回を迎える今年にはカナダ・ケベックシティに世界約60か国から約400名のシェフやホテルオーナーが参加し、新たに加盟したメンバーの紹介や、今大会のテーマである“Truly Delicious – 究極の体験 –”についてディスカッションし、次年度に掲げるルレ・エ・シャトー協会の指針について協議しました。



音羽和紀シェフ（オワレストラン/栃木・宇都宮）、その年の最も優れたシェフを称える 「テタンジェ シェフ・トロフィー2019」を受賞！

ルレ・エ・シャトーでは毎年、施設・サービス・料理・シェフ・スパなど全11部門において、最も評価が高い施設を選考し、ルレ・エ・シャトーの公式スポンサーにより表彰しています。そして、ルレ・エ・シャトー加盟ホテル・レストランのなかでもっとも優れたシェフを称える「テタンジェ シェフ・トロフィー2019」に「オワレストラン」の音羽和紀シェフが選出され、ルレ・エ・シャトー世界大会中に開催される年次総会で表彰されました。ミシュラン獲得シェフやスターシェフが揃うルレ・エ・シャトーシェフの中での受賞は困難にもかかわらず、日本国内メンバーとしては初の快挙、日本人としては「Tetsuya's Restaurant」（オーストラリア）に続く、2人目の受賞です。



受賞スピーチをする音羽和紀シェフ ©Thomas_BISMUTH

音羽和紀シェフがこれまで長きにわたり、料理を通じて国内だけでなく世界に向けて、**地元・栃木県への多大な貢献と功績を残してきたこと**や、ルレ・エ・シャトーが理念のひとつに掲げる**<次世代への伝承>**を体現してきたことが評価され、今回の受賞に至りました。音羽シェフは受賞スピーチで「料理人は風土の産物を美味しく料理して多くの人に紹介する役割があると思います。地方に生きる料理人は、風土と共に在る、風土を料理で表現して多くの人に伝えることが、原点だと思っています。そしてさらに大切にしていること、それは次世代への継承です。宇都宮にフランス料理の食文化の種をまいたのが私でしたら、土地を耕し、芽を出し育てる次の世代がいなくなりません。次の世代を担うのは、今日ここにいる料理人である二人の息子とサービスの娘だと思っています。彼ら三人と私たちファミリーの思いに共感してくれる人たちが力を合わせて、これからの宇都宮の、栃木の、そして日本の食文化をさらに進化させる一翼を担ってほしいと思っています。最後に、故郷に素晴らしい食文化を広げようと共に夢を見てくれた地域の生産者の皆さん、お客様たち、店の従業員たち、そして何よりも創業からこれまで支え続けてくれた妻に、心からの感謝を贈ります。」と喜びを語りました。



[写真後列左から] Clovis Taittinger (Champagne Taittinger)、Philippe Gombert 会長、音羽和紀シェフと息子の元シェフ(左)、創シェフ(右)、Maxime Andriveau (Champagne Taittinger)

[写真前列左から] 神谷由紀子(R&C 日本オフィス)、マダムの道子さん、長女・香菜さんと息子さんたち ©Thomas_BISMUTH



2019年、ルレ・エ・シャトーがめざす4つのテーマ

ルレ・エ・シャトーは来年度、協会として以下の4つのテーマについて、特にフォーカスして活動していきます。

コミュニケーション: ルレ・エ・シャトー公式サイトのリニューアルにより販売売上が倍増したことを受け、2019年3月に<ルレ・エ・シャトー～美味しい旅のクリエイター～>と銘打ち、ロゴやデザインなどにモダンなビジュアルを取り入れた、新しいデジタルキャンペーンを始動します。また、いまや閲覧者数が12万人にものぼるルレ・エ・シャトーのデジタル・マガジン「INSTANTS～インスタンス」も更に進化していく予定です。

セールス: 2019年はゲスト中心型のセールス戦略を掲げ、上半期は<ゲスト認識プログラム>により、ルレ・エ・シャトーメンバー施設を訪れるゲスト毎にパーソナライズしたウェルカムやスペシャルオファーを導入します。また<“Les Ami”クラブ>プログラムも始動し、メンバー限定のイベントや特典を用意し、ゲストに応じてカスタマイズしたサービス提供の強化を図ります。下半期では、新しいモバイル・アプリをスタートし、スマホやタブレットで簡単にホテルやレストランの予約ができるだけでなく、書籍や映画・動画、旅先のお気に入りの場所など、独自のプレイリストにアクセスできるようにします。

明日を担う人材の確保: ルレ・エ・シャトーに加盟する多くの施設が抱える問題として<人材>がありますが、ルレ・エ・シャトーでは2019年に新たな部門を立ち上げ、大学や専門学校とパートナー提携し、スタッフの雇用・育成などの面でメンバー施設をサポートする体制を確立します。メンバー施設間での流動的なスタッフ雇用や採用プロセスの確立、スタッフの安定雇用など、スタッフとしての意識を、ゲスト・レベルまで引き上げることを目標としています。

“環境優先”というコミットメント: ルレ・エ・シャトーは単に<協会>として機能するだけでなく、加盟する全メンバーホテル・レストランは、2014年にユネスコで宣言した<ルレ・エ・シャトーのヴィジョン>に示された指針を日々実践しています。スローフード協会と長きにわたるパートナー提携を結び、生物多様性の保護や、地球温暖化問題に真摯に取り組んでいます。また最近立ち上げた<Food for Change>というプログラムでは、各メンバー施設での二酸化炭素排出量の抑制に力を注いでいます。また、2019年には新たな試みとして、施設内でのプラスチック使用削減を掲げ、訪れるゲストの皆さまに率先して、環境を守る活動にコミットしています。

ルレ・エ・シャトーについて

ルレ・エ・シャトーとは、1954年に設立以来、ホテルオーナーやシェフによる個人・家族経営の魅力的な高級ホテルや一流レストランが世界60カ国以上に約580軒加盟する協会です。加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られています。加盟する施設は、お客さまひとりひとりととの一期一会を大切に、本物のリレーションシップを築くという情熱を共有しています。

ナバレーのぶどう畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、世界中の様々な国や地域で、ルレ・エ・シャトーメンバーがお迎えし、その土地の風土に根ざした美しいライフスタイルや魅力へと誘います。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界各国・地域のホスピタリティや食文化の多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客さまへ提唱していただくことを理念として共有し、2014年11月にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョン—その土地の伝統や環境を守りつづける—を、日々実践しています。

ルレ・エ・シャトーのヴィジョン：“食とおもてなしによる、より豊かな世界”

ルレ・エ・シャトーの「ヴィジョン」とは？

ルレ・エ・シャトーへの加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られていますが、実は、どのホテル&レストランメンバーも「食とおもてなしによる、より豊かな世界」をキーコンセプトに、20項目の誓約から成る“ヴィジョン”を共有し、日々実践しています。

ルレ・エ・シャトーの“ヴィジョン”とは、ただ単に最高級や贅を極めるということではなく、「持続可能な発展のため、地域を守る」「生物の多様性を保護し、環境に配慮する」「食文化を豊かに発展させ、継承していく」「おもてなしの芸術を極める」といった行動指針を、ルレ・エ・シャトーの全メンバー・オーナー & スタッフが共有し、今だけでなく、次世代にまで継ぐ活動を実践することです。

このヴィジョンは2014年11月にフランス・パリに本部があるユネスコで宣言されました。

さらに詳しい情報は、以下をご覧ください。

【日本予約センター】TEL：0800-888-3326 URL：www.relaischateaux.jp

【Facebook ページ「Relais & Châteaux (JP)」で最新情報を発信しています！】

ルレ・エ・シャトーに関する、日本発信の最新や旬の情報を随時投稿しています！

Facebook ページでも是非、「👍 いいね！」を宜しくお願いします。

発信元：ルレ・エ・シャトー

日本オフィス 神谷由紀子（かみや ゆきこ）

〒107-0052 東京都港区赤坂 2-10-9 ラウンドクロス赤坂 9 階（ATOUT FRANCE フランス観光開発機構内）

TEL: 03-6821-3620 | FAX: 03-6745-9282 | y.kamiya@relaischateaux.com |

<http://www.relaischateaux.jp/>

プレスお問い合わせ：

ルレ・エ・シャトー 日本 PR 担当

株式会社オーダス（AUDACE Corporation）代表 伊藤宏和（いとう ひろかず）

〒101-0064 東京都千代田区神田猿楽町 2-7-5 NKビル 4F

TEL: 03-5615-8177 | FAX: 03-5615-8178 | ito@audacejapan.com

