

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2011年6月吉日

Chiva-Som × KEISUKE MATSUSHIMA × Restaurant-I

パイサーン・チーウィンシリワット氏と松嶋啓介の特別コラボレーションイベント開催
7月3日(日) デイナー 7月4日(月)、5日(火) ランチ、ディナーのご案内

株式会社 ACCELAIRE (所在地: 東京都渋谷区神宮前 1-4-20) では、“地産地消・旬産旬消”を実施している Restaurant-I に、タイのラグジュアリーリゾート「Chiva-Som」のエグゼクティブシェフ パイサーン・チーウィンシリワット氏を招き、松嶋啓介との共演によるコラボレーションランチ&ディナーを開催致します。

東京・関東の食材を中心にエコロジーを意識した Restaurant-I で、数々の賞に輝いてきたパイサーンシェフの「スパ・キュイジーヌ」と日仏でミシュラン一つ星を獲得している松嶋の生み出すお皿にご期待ください。

■開催場所

Restaurant-I

TEL : 03-5772-2091

<http://www.restaurant-i.jp>

■開催日

ランチ : 4,500 円、6,500 円 税込

ディナー : 9,000 円、12,000 円 税込

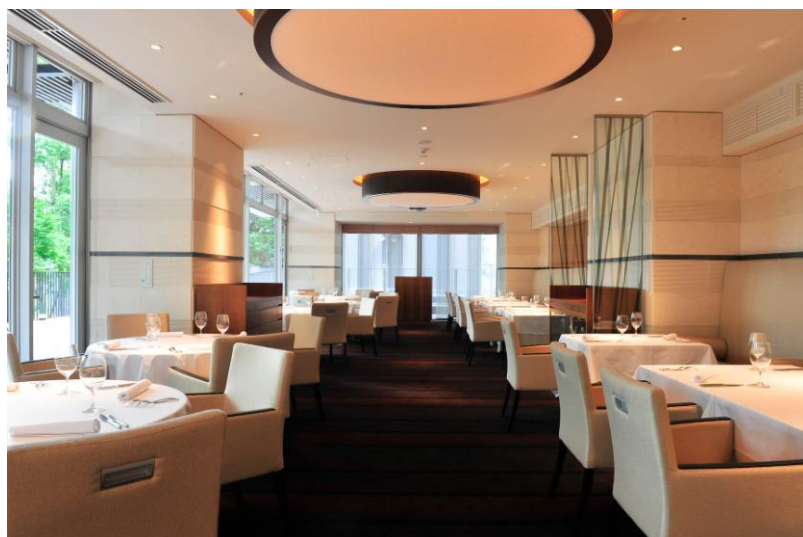
◆7月3日(日) デイナー 18:00～

◆7月4日(月) ランチ 11:30～

ディナー 18:00～

◆7月5日(火) ランチ 11:30～

ディナー 18:00～



■内容

タイの代表的ラグジュアリー・デスティネーション・スパ「Chiva-Som」のエグゼクティブシェフ パイサーン・チーウィンシリワット氏のスパ・キュイジーヌと松嶋のニース・東京のフレンチによるコラボレーション。

■Chiva-Som <http://www.chivasom.com>

タイ語で「安寧の隠れ家」を意味する Chiva-Som (チバソム) は、バンコクから車で3時間、海に面した静かなリゾート地、タイ王室の避暑地として名高いホアヒンにあります。美しさと落ち着き併せ持つ、洗練された静かな空間です。東洋と西洋用様式を融合したラグジュアリーな宿泊施設を中心に、7エーカーの広さを誇る美しいトロピカルガーデンに囲まれています。58室の客室は、プライベートな空間を提供するタイスタイルのヴィラ「タイバビリオン」、タイ湾を見渡す「オーシャンビュー・ルーム」、「スイート」の3つのタイプに分かれています。過去10年間、英国コンテ・ナスト・トラベラー誌の読者投票に於いて、常にトップ3に選出され続けているデスティネーションスパはチバソムだけです。2006年には、米国トラベル+レジャー雑誌の読者投票に於いても「ワールド・ベスト・デスティネーション・スパ」に輝きました。チバソムはデスティネーション・スパ・グループのメンバーです。



元タイ副首相、バンコク銀行頭取という経歴を持つ創始者、故プンチュー・ロジヤナサティエン氏は心臓外科医でもある夫人と共に英国暮らして培った経験から、当時アジアにはまだ存在しなかった世界に誇れる「ヘルスリゾート」を1995年に自分たちの別荘であったホアヒンに誕生させました。ラグジュアリーな空間を満喫しながら、心も体もリラックスした上で、専門のセラピスト達による詳細なサポートを受けることができます。世界のスーパーモデル、女優、スポーツ選手など、多くのセレブが理想的な健康状態、体型を目指し、又はファースト・フード、ストレスが多い現代生活より身体をリラックスするために、年に一度のペースで訪れます。

食事はすべてヘルシーな「スパ・キュージーン」。塩を使わず、味噌や醤油などで味を整え、甘味には白糖を使わず、パームシュガーや蜂蜜を使用します。またドレッシングなどには植物由来の油を使いますが、調理には一切使用しません。オーガニックな野菜、果物、豆類、ハーブなどを中心に自然の味を生かした料理の数々が、所狭しとビュッフェ・ラインに提供されます。肉料理、シーフードもちろんメニューに含まれ、夕食時にはワイン、シャンパンのチョイスもあり、グルメのゲストにも十分満足していただけます。

基本的なコンセプトは、「ホリスティック・ウエルビーイング」、「スパ」、「フィットネス」の3つです。一般的なリゾート・スパを比べて一番大きな違いは「ホリスティック・ウエルビーイング」の存在でしょう。医療機関の機器、医師、看護師を含む専門家がそろい、世界各国で古くから「治癒・治療」として伝承されてきた、インドのアーユルヴェーダ、中国のチ・ネイ・ザン（中国由来の道教に由来する伝統医療の一つである「気内臓療法」）、日本の霊気なども取り入れています。病気を治療するための病院ではなく、肩が凝る、体がだるい、気分が悪い、太りすぎて減量をしたい、体脂肪を落としたい、禁煙したい、など病気ではないけど放っておくと心配な「未病」の状態を改善し、よりレベルの高い健康状態を取り戻すことを最大の目標としています。「スパ」で提供しているマッサージ、トリートメントは200種類近くにも及び、世界各国のマッサージに加え、ワツ（水中で受ける指圧）、フローテーション（浴槽に浮いた状態で瞑想効果もある）、フェイシャル・リフティングなど多岐に及びます。「フィットネス」はマシントレーニングのみにならず、ヨガ、太極拳、ストレッチ、水中エクササイズなど、運動が苦手な人も気軽に取り組めるプログラムが終日組み立てられており、強制されることなく参加したくなるように用意されています。

この他に、スパ・キュージーン料理教室、野外トレーニング、ゲストインストラクターによる特別フィットネスプログラム、美容皮膚科専門医によるビューティーセンター、中国伝統医学療法の専門医によるプログラムなど、様々な需要にあわせたプログラムをご用意しています。また2009年からゲストに合わせた栄養サプリメントを処方するプログラムと、オリジナルのスキンケアシリーズの販売も開始。健康とバイタリティーを工場させる、効果的な代替治療として、お客様から指示されています。



■パイサーン・チーウィンシリワット

PAISARN CHEEWINSIRIWAT, EXECUTIVE CHEF, CHIVA-SOM

タイの代表的ラグジュアリー・デスティネーション・スパ、チバソム・インターナショナル・ヘルスリゾートは、その独自の健康への総合的な取り組みが、世界的に高く評価されています。中でも、エグゼクティブシェフのパイサーン・チーウィンシリワット氏が率いる、タイと国際的な熟練シェフで構成されたキッチンが提供する、想像性あふれるバランスの取れたスパ・キュイジーヌは、大変重要な役割を担っています。

数々の賞に輝いてきたチバソムのスパ・キュイジーヌは、低カロリー、低脂肪、減塩のヘルシー料理でありながら、常に新しい感動をお客様にお届けする。肉・魚料理、デザートメニューも豊富に含む、洗練されたグルメな料理です。リゾートが所有するオーガニックガーデンで栽培した、新鮮で栄養価の高い野菜や果物、ハーブを使用しています。



パイサーン・チーウィンシリワット氏は2003年にチバソムのエグゼクティブシェフに就任。以来、タイ料理とヨーロッパ料理を手がけてきた経験とチバソムのコンセプトを融合させ、栄養士と共にオリジナルのスパ・キュイジーヌを提供しています。彼の料理を楽しむに、世界中の多くのお客様がチバソムを訪れています。

彼の料理の情熱は、幼少時代から始まりました。幼い頃から、家族が経営するタイレストランで、多彩なタイハーブを使用した香り高いタイ料理に関する知識と技術を学びました。大学で観光とホテルのマネジメントを学んだ後、バンコクのニッコーホテルに、ペストリーシェフとして入社いたしました。その後、バンコクのフォーシーズンズでの経験を経て、1999年からベルギーへ渡り、アルファ・ベルフリー・ホテル、及びソムバット・タイ・キュイジーヌで国際的な経験を積みました。

彼のスパ・キュイジーヌは2004年スパ・アジア・クリスタルアワード「ベスト・スパ・キュイジーヌ・メニュー」、2005年スパ・ファインダー・マガジン読者投票「世界ベスト・スパ・キュイジーヌ・トップ10」など、世界的な賞を獲得しています。また、2004年に日本で開催された国際スパ・コンファレンス&エキシビション、香港の女性フォーラムでは、ゲストスピーカーとして招待されました。他にも、タイ、モナコ、イギリス、フランス、スイスなど世界各地で、スパ・キュイジーヌの普及のために幅広い活動を行っています。

彼のスパ・キュイジーヌに関する料理本は、これまで3冊出版されています。最新本は、スパ・キュイジーヌのタイ料理を特集しています。また、ブリティッシュ・エアウェイズのファーストクラスとビジネスクラス（ロンドンーニューヨーク、及びロンドンーシドニー路線）の機内食としても彼のスパ・キュイジーヌは採用されています。「ウォーターサイド・イン・ロンドン」のシェフであるミッシェル・ルー氏やロンドンの「ノブ」のシェフ、マーク・エドワーズ氏、ロンドンの「ルソイ」のシェフ、ヴィニート・バティア氏の料理とともに、アラカルトメニューとして提供されています。

■松嶋啓介

KEISUKU MASTUSHIMA

1977年日本の西、九州という島・福岡で生まれる。

東京のエコール辻東京料理専門学校

当時、有名レストラン渋谷「ヴァンセーヌ」を経て20歳で渡仏。

フランス各地（Jardin des sens, Restaurant Michel saran, Auberge de la clos des Cimes などなど）で修業を重ねたのち

2002年の25歳の自身の誕生日にフランス・ニースにて、

レストラン「Kei's passion」をオープン。南仏の素材を活かした

斬新な料理が評判を呼び、開店から3年目の2006年、28歳の時、

本場フランスのミシュラン一つ星を獲得。（外国人最年少）

同年店名を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改め、拡大オープン。

2011年、6年連続ミシュラン一つ星を連続獲得中。



2009年6月に東京・神宮前に東京で取り組む地産地消をテーマにした

「Restaurant-I」〈レストラン アイ〉オープンさせ、同店も2011年版東京ミシュランにて一つ星を獲得。

フランス政府より日本人シェフとして初めて、さらに最年少で「フランス芸術文化勲章」を授与される。

また、日本酒文化を世界に発信した功績を認められ、2010年10月、日本酒造組合中央会が認定する

「第5回酒サムライ」の称号を叙任した。

著書に『松嶋啓介の家でもおいしいフレンチ』（講談社）、松嶋の評伝として『情熱のシェフ-南仏・松嶋啓介の挑戦』

（神山典士著：講談社）がある。

■Restaurant-I

2009年6月5日オープン。

“東京らしさ”らしさを追求した料理感「地産地消・旬産旬消」

「エコロジーをエコノミーに」という思いを掲げ、食材は関東近郊の

モノを積極的に取り入れフードマイレージ削減に取り組んでいます。

江戸野菜・伝統野菜を筆頭に「メイド イン TOKYO」に松嶋啓介が

ニースで培ったフランス料理の技法を加え「Only One」をここ「I」

から発信。また近年お米の自給率低下に伴い、米粉のパンを導入し

普及に貢献。2009年「快適厨房コンテスト」グランプリを獲得した

キッチンでは徹底したエコロジーを意識し、地球環境への配慮に賛同。

◆Restaurant-I

東京都渋谷区神宮前1-4-20 パークコート神宮前1F

TEL:03-5772-2091 FAX:03-5772-2092

営業時間 ランチ : 11:30-15:00 (LO 13:30)

ディナー : 18:00-22:00 (LO 21:00)



〈本件に関するお問い合わせ〉

Restaurant-I 総支配人 井上翔輝 総務 野崎かの子

TEL : 03-5772-2151 / FAX : 03-5772-2092

