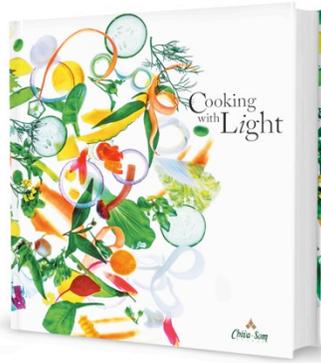




チバソム、スパ・キュージーヌ 電子版クックブックが完成

2015年8月



2015年1月に完成した、スパ・キュージーヌの最新版クックブックの電子版が、iPad、タブレット、スマートフォン対応でご利用いただけるようになりました。スパ・キュージーヌのパイオニアであり、現在はチバソムのディレクター・オブ・キュージーヌとして更なるスパ・キュージーヌの発展に尽力を注いでいるシェフ・パイサーンと彼のチームスタッフが考案したこのクックブックには、スパ・キュージーヌ・ファンにインスピレーションや助言を与え、ご家庭でもシェフ・パイサーンのアイコン的メニューを再現できる内容がふんだんに盛り込まれています。

通常のクックブックにとどまらず「**クッキング・ウィズ・ライト**」が証明しているのは、創造力、粘り強さ、革新的な思考があれば何事も可能であるというシェフ・パイサーンの信念です。この本は健康的なホームクッキングには欠かせないガイドブックであり、さらにシェフ・パイサーンの調理テクニックや、スパ・キュージーヌのクリエイティブ・プロセスについてより深く知りたいと願うプロフェッショナルの料理人にも最高の資料です。

栄養価が高く、脂肪分、塩分、糖分は徹底的に押さえた全ての掲載レシピには、鮮やかでフレッシュなタイ料理のフレーバーが味を引き立てており、まさに満足のいくクリーンイーティング (clean eating) と呼べるでしょう。レシピにはジューシーな肉料理、栄養価の高い野菜料理、贅沢な魚料理、さらに驚きのデザートまで揃います。

シェフ・パイサーンの長年のファンである料理界のレジェンド、ミシェル・ルー・シニアによる素晴らしい序文が掲載されたこのクックブックは、クリーンキュージーヌとタイ料理を愛するシェフ・パイサーンの情熱を反映しています。シェフ・パイサーンのビジョン、そして彼がリードしてきたヨーロピアンとタイのフュージョン、“チバソム スパ・キュージーヌ”は、リゾートにいくつもの賞をもたらしてきました。世界中のあらゆる料理イベントに定期的にゲストとして招聘されているシェフ・パイサーンは、加えて、ロンドンのウォーターサイド・インのミシェル・ルー、ノブ・ロンドンのマーク・エドワーズ、ロンドンのラソイのヴィニート・バティアらセブ・シェフのアラカルト料理と共にスパ・キュージーヌ・メニューを提供しています。



「**クッキング・ウィズ・ライト** (電子版)」は3,250バーツ (税込) で、チバソムのオンラインショップ (www.chivasomproducts.com) よりお求めいただけます。



チバソムとは

ビーチフロントに広がる閑静な7エーカーの土地に立つチバソムは「くつろぎの隠れ家」を意味するヘルスリゾートで、3つの部分から成るロゴマークに表現されているようにマインド、ボディ、スピリットの全てを調和し、復活させることを目的としています。

チバソムは西洋の方式と東洋の哲学を合わせたデスティネーション・リゾートとして、ゲストに健康的な習慣とライフスタイルをもたらすための様々なサービスを提供しています。スパ・キュイジーヌ、コンサルテーション、健康とウェルネスのための設備が完備された各施設、200以上のスパ・セラピー、フィットネス・メニュー、理学療法、ホリスティック・セラピー、メディ・スパ・セラピーなど、個々のニーズに合わせたパーソナルなプログラムをご用意し、癒し、回復、リジューベネート（活性化）、リダイレクト（変化）をお手伝いいたします。

バンコクの南185キロ、ホアヒンのビーチフロント・ロケーションのチバソムは、首都バンコクから車で3時間、プライベートジェットで25分、チャーターヘリで40分の距離です。

チバソムは20年にわたり、世界最高のヘルス&ウェルネス・リゾートとして、世界中のゲストや業界のプロに選ばれ、輝かしい様々な賞を授与されてきました。

- ❖ 「2015年ベスト・デスティネーションスパ」
(コンデナスト・トラベラー)
- ❖ 「卓越したオールインクルーシブ・リゾート」
(Savour Culinary Travel Award 2014)
- ❖ 「ベスト・ブティック&シック・リゾート」
(Fodor's 100 Hotels Awards 2014)
- ❖ 7年連続の「ベスト・オーバーシーズ・ヘルス&ウェルネス・プロパティ」
(ラグジュアリー・トラベル・マガジン)

またチバソムは国際最高水準で環境に配慮したリゾート運営を行っていることが評価され、グリーン・グローブ（観光産業がより持続可能な産業へと発展するための世界的な基準を定め、認証する制度）から認定書を取得しています。リゾートでは、複数のイニシアチブと方針をまとめ、エネルギーや資源の節約、浄水処理と廃水の再利用、清水保全、ゴミの減量化、リサイクル、大気保全、環境に優しい製品の使用などを実践しています。

チバソムの詳細は www.chivasom.com/language/jp/（日本語）をご覧ください。

ご予約・お問い合わせ：

チバソム・コンシューマーサービス 03-3403-5355 / c_service@kentosnetwork.co.jp