

## プーケット初で唯一のミシュランスターのレストランが誕生

モンタラ・ホスピタリティー・グループのトリサラ・リゾート内「プル」が  
“植えて、育てて、理解する”独創的なアプローチで、ミシュランの一つ星を獲得



2018年11月

モンタラ・ホスピタリティー・グループの最上級リゾート、トリサラ・プーケットのリゾート内レストラン「PRU (プル)」が、ミシュランの一つ星を獲得しました。「プル」は、プーケットで初めて「ファーム・トゥ・テーブル (菜園から食卓へ)」を実現したレストランです。パークハイアット バンコクで開催された「ミシュランガイド タイランド・スター・レヴェレーション 2019」のガラ・アワーズ・プレゼンテーションにて星を受賞しました。もうひとつのトリサラのレストラン「シーフード」は、ミシュランプレートに選ばれました。

「プル」の料理長であるシェフ・ジミー・オーフォストは、タイにおける「ファーム・トゥ・テーブル」のムーブメントをインスパイアし牽引する”変革の旗手”と称され、批評家たちから多くの絶賛を受けました。オランダ生まれの若干 29 歳のシェフ・ジミーは、2016年にトリサラに加わり、そのクリエイティブなクッキングスタイルとイノベティブなテクニックで、新進気鋭のシェフとして高い評価を受けてきました。若手シェフを対象とした国際料理コンクール「サンペレグリノ・ヤングシェフ」のファイナリストに、2016年から2年連続選ばれています。彼の類まれな才能と強い信念が、「プル」の独創的なコンセプトを生み出しました。



「Plant, Raise, Understand (植えて、育てて、理解する)」という「プル」のコンセプトは、シェフ・ジミーと彼のチームが掲げる地産地消を前提とするビジョンに由来します。高い信頼関係を築いているローカルサプライヤーや農家、そして、自家菜園「プル・ジュンパ」から届く新鮮なローカル食材を使用しています。当菜園は、自然湖や自然林が点在する美しい自然に囲まれており、放し飼いの鶏やアヒル、有機野菜を育てる場所であると同時に、自生する様々な植物やハーブなどの中から新しい食材を発見できる食材の宝庫です。

「新しい食材を発見することに大変わくわくします。新しい食材が、私の想像力の限界を押し広げるのです。」とシェフ・ジミーは食材への絶え間ない探究心の重要性を強調します。「私の究極のゴールは、ローカル食材を 100%使用した

メニューを考案することです。素晴らしい料理には、素晴らしい食材が必要です。素晴らしい食材は、素晴らしい農家によって生産されます。そのためには、農家を支える強いローカルコミュニティの存在が重要です。つまり、「プル」では、レストランのキッチンという枠にとらわれず、地元農家のコミュニティの強化に取り組みたいと考えています。ローカルコミュニティの強化が、より良い食材と料理の提供につながるのです。最終的には、農家、レストランのチーム、ゲストまで、あらゆる角度において幸せであるということが重要です。」と、シェフ・ジミーはローカルコミュニティの重要性についてもコメントしています。

プーケットを代表する最高級リゾートであるトリサラ内に位置する「プル」は、ミシュランの一つ星を獲得したことにより、名実ともにリゾートが誇るファインダイニングとしてその地位を確立しました。リゾート全体を運営するモンタラ・ホスピタリティ・グループは、ミシュランスターレストランの誕生が、プーケットの食文化全体の発展につながることを期待しています。「今回の受賞により、プーケットが、美食家たちの注目を浴びる世界地図上でホットな場所になりました。そして、モンタラ・グループがこのイノベティブな美食都市をリードする存在として、広く認知される機会になりました。」と当グループの飲食部門ディレクター、クエンティン・フージュルー氏はコメントしています。



今回ミシュランプレートを受賞したトリサラ内のもうひとつのレストラン「シーフード」は、地元の各家庭に伝わるレシピに基づいたオーセンティックなタイ南部料理を提供しています。総料理長のシェフ・クラ・プラコップキットが披露する美しい料理の数々は、サステナビリティに配慮された食材を使用し、一から調理されています。ミシュランスターシェフの下で修行を積んだシェフ・クラは、2004年のオープンからトリサラに参加しています。「トリサラのゲストは毎年訪れるリピーターが多く、常に新しいダイニングエクスペリエンスを提供できるよう心がけています。」とシェフ・クラはコメントしています。タイの伝統料理に関する研究は、次のレベルに進んでいます。シェフ・クラが率いるキッチンチームは、定期的に周辺地域を回り、各家庭に先祖代々伝わる“秘伝のローカルレシピ”を学び、レシピや調理方法からインスパイアされた新メニューの創作に取り組んでいきます。

モンタラ・ホスピタリティ・グループの CCO 兼トリサラ・プーケットのオーナー/運営者であるキティサック・パッタマセヴィ氏は、今回の受賞にあたり次のようにコメントしています。「このような名誉ある賞をいただいたことを大変うれしく思っております。今後も、当グループのレストランが、プーケットと周辺地域の食文化の発展において、大きな役割を果たしていくことを期待しています。」

## About PRU

2016年11月にオープンした「プル」は、プーケット屈指の高級リゾートであるトリサラ内に位置する、モンタラ・グループの最も新しいレストランです。アンダマン海周辺地域ならではの食材とタイ国産の最高品質の食材の持ち味を生かした、クリエイティビティあふれる料理を追求しています。自家菜園「プル・ジュンパ」で収穫したての新鮮な食材、そして地元の漁師や農家から届くローカル食材を中心に使用しています。2019年末までに75%の食材を自家菜園から、将来的には100%の食材を自家菜園で自給することをめざしています。



「プル」は、月曜日から土曜日の夕方6時から営業しています。

より詳しくは、ウェブサイトをご覧ください：[www.prurestaurant.com](http://www.prurestaurant.com)

## About Seafood

数々の賞に輝く「シーフード」は、2016年に新しいビジョンと共に再スタートしました。厳選された新鮮なシーフードを使用した料理のクオリティはそのままに、地域の各家庭に先祖代々伝わるタイの伝統料理からインスパイアされたメニューを提供しています。ビーチフロントのリラックスした雰囲気の中で、洗練された美しい料理の数々をお楽しみください。

「シーフード」は、毎日夕方6時から営業しています。

より詳しくは、ウェブサイトをご覧ください：<https://trisara.com/dining-experiences-2-2/>

### トリサラ・プーケットについて

サンスクリット語で『3番目の天国にある庭』を意味するリサラは、プーケット島で最も特別なリゾート体験をお楽しみいただける場所です。熱帯雨林やエキゾチックな庭園に囲まれたリゾートは、プーケット空港からわずか15分、洗練された自然体の北西部海岸に立ち、海に面した48の広々としたプールヴィラと2つの6ベッドルーム・プライベート・レジデンスが静かな湾を望みます。

全てのプールヴィラ、スイート、プライベート・レジデンスはシンプル、かつ贅沢なインテリアデザインが自慢で、完全なプライバシーを誇ります。

全客室に備わるグレーの天然大理石でできたインフィニティープールの水は、あたかもアンダマン海へと落ちるかのように、また一年中美しい夕暮れを楽しめるよう緻密に設計されていますが、その他にも細部へのこだわりはプロパティの全てにおいて顕著です。

また、本物のダイニング、スパ・トリートメント、想像力豊かなエクスペリエンスも有名なトリサラでは、おもてなしを喜びと感じるタイの心あたたかなスタッフがゲストをお待ちしています。

トリサラは、パッタマセヴィ家が所有するホスピタリティ・マネージメント・グループであるモンタラ・ホスピタリティ・グループが2004年にオープンいたしました。

トリサラ・プーケットに関する詳細は <http://trisara.com/ja/> をご覧ください。

このプレスリリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、  
トリサラ・プーケット日本地区GSA、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel : 03-3403-5328 Fax : 03-3403-5329 E-mail : [info@kentosnetwork.co.jp](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

Web : [www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp) Blog : [www.kentosnetwork.co.jp/wp](http://www.kentosnetwork.co.jp/wp)



[twitter.com/LUXE\\_TRAVEL](https://twitter.com/LUXE_TRAVEL)



[www.facebook.com/kentosnetwork](https://www.facebook.com/kentosnetwork)

