

## モンタラのレストラン「プル」が タイ初で唯一の『ミシュラン グリーンスター』と 3年連続となる『ミシュランスター』をダブル受賞

「ミシュランガイド タイ 2021」において、オランダ出身のシェフ・ジミーが率いる  
プルのサステナビリティ、地域社会、食材の旬を大切にする素晴らしい取り組みが高く評価されました



2020年12月

プーケットに位置するモンタラ・ホスピタリティー・グループの最上級リゾート、トリサラのシグネチャーレストラン「PRU (プル)」が、タイで初めてかつ唯一『ミシュラン グリーンスター』を獲得すると同時に、3年連続でミシュランの星を保持しました。グリーンスターは、日々のオペレーションを通してサステナビリティに取り組み、旬のローカル食材を積極的に使用しているレストランを評価する新指標です。また、トリサラのもう一つのレストラン「シーフード」も、3年連続で『ミシュランプレート』掲載を果たしました。プルは、プーケットで最初にミシュランの星を獲得したレストランとしてだけでなく、「Plant (植えて)、Raise (育てて)、Understand (理解する)」という独自のコンセプトで名誉ある地位を築いてきました。

12月16日に、フォーシーズンズ・ホテル・バンコクで開催された「ミシュランガイド タイ スター レヴェレーション2021」のガラ・アワーズ・プレゼンテーションにて、この度の受賞が発表されました。

受賞にあたり、プルの料理長であるシェフ・ジミー・オーフォストは、次の通りコメントしています。「タイの生物多様性を高めるために努力を重ねてきたプルが、改めて世界的に認められたことは、この上ない名誉です。ホスピタリティ産業は前例のない厳しい状況に直面していますが、このような時だからこそ、地域社会を支援することの重要性が増していると思います。ファインダイニングを象徴するミシュランとの連携が継続することを大変喜ばしく思うと同時に、サステナブルな料理、より良い食材の調達、革新的な技術に対する取り組みをさらに拡大していきたいと考えています。」

積極的に地元産の食材を使用することは、二酸化炭素排出量の削減はもちろん、地域からのお金の漏れを防ぐことにもつながります。また、レストランの目標に賛同する地元の企業、若い起業



家、農家、漁師、芸術家を確実にサポートすることも目的の一つです。レストランとサプライヤーは、目標の達成に向けて、環境への影響を最小限に抑えた運営を行い、廃棄物を可能な限り削減することに取り組んでいます。食べ残しを堆肥に変えたり、農場で豚に与えたりしているほか、魚類は一本釣りの漁法で獲れたもの、肉類は放し飼いやオーガニックのものを使用しています。そして、レストランで使用している野菜のほとんどはオーガニックです。

今年、トリサラとプルは、経営理念の一つとして「DineGoodDoGood（良いものを食べて良いことをする）」を新しく掲げました。環境と経済にメリットがあり、栄養が豊富で、新鮮かつナチュラルな食材の使用に加え、地域社会に価値と雇用を生み出すことができる地元の工芸品を積極的に採用することにより、ゲストに対し、エシカルでレスポンスブルなダイニングのロールモデルになる機会を提供します。

ミシュランプレートに輝いた「シーフード」では、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お楽しみいただけます。

レストラン「プル」の詳細は、メールでのお問合せ ([prureservations@trisara.com](mailto:prureservations@trisara.com))  
またはウェブサイト ([www.prurestaurant.com](http://www.prurestaurant.com)) をご覧ください

## About Trisara

サンسكريット語で『3番目の天国にある庭』を意味するトリサラは、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、海に面した広々としたプールヴィラと2～6ベッドルームのプライベートレジデンスを計60棟有します。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お約束します。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、あたたかもアングマン海へと落ちるかのよう、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、プーケットに関する詳細は <http://trisara.com/ja/> をご覧ください

## 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・グループのレストランです。アング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食体験を追求しています。開業前の2016年8月よりリゾートが所有する土地に農園を運営するほか、サステナブルなサプライヤーネットワークの形成、地域固有の特別な食材を探すフォアジング（海産物や自生する植物の採集）を行うなど、その姿勢は徹底しています。

2018年には、『ミシュランガイド2019年版』の一つ星を獲得し、プーケットのレストランで初めてかつ唯一となる快挙を達成しました。『ミシュランガイド2020年版』でも一つ星を保持し、現在も、タイの首都圏外において唯一のミシュランの星付きレストランです。



## 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。オーシャン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。毎日夕方 6時から営業しています。

詳細は、ウェブサイト (<https://trisara.com/dining-experiences-2-2/>) をご覧ください

## About Montara Hospitality

タイの名家が経営を担うモンタラ・ホスピタリティー・グループは、タイの自然と文化遺産を共有することに誇りを持ち、心から誠実でイノベティブなサービスにより、ゲストに喜びを届けることを理念としています。

モンタラは、投資家と旅行愛好家、そして革新的なホテリアを結びつける、クラス最高のプロパティに投資しています。

モンタラのプロパティには、プーケットで最もエクスクルーシブなプールヴィラスタイルのビーチリゾート「Trisara」、バンコクのリバーサイドで唯一のイタリア邸宅スタイルのブティックホテル「Praya Palazzo (プラヤ パラッツォ)」、シーロムの旧映画館をホテルに改装したイノベティブなホテル「Prince TheatreHeritage Stay (プリンスシアター ヘリテージ ステイ)」が含まれます。

モンタラは、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「トリサラ」のオーナーであり、開発から開業後の経営まで一貫して行っています。サンスクリット語で『3番目の天国にある庭』を意味するトリサラは、熱帯雨林やエキゾチックな庭園に囲まれ、海に面した広々としたプールヴィラと2~7ベッドルームのプライベートレジデンスを計60棟有します。プーケット空港からわずか15分、洗練された自然豊かな北西部海岸に佇む静かなプライベートベイならではの魅力を堪能していただけます。2018年までにコンデナスト・トラベラー誌の「ゴールド・リスト」に4年連続で選ばれるなど、名誉ある賞を多数獲得しています。

2017年後半に、イタリア邸宅スタイルのブティックホテル「プラヤ パラッツォ」を取得しました。一世紀前にバンコクのリバーサイドに建てられた当ホテルは、素晴らしい造形美を誇る伝説的な建造物です。「ラグジュアリー テーマ リバー/レイク ホテル」の部門において「2014 - 2015年 タイランド ブティック アワード」をタイ首相より授与されたほか、タイ王立建築家協会の「2011年 アーキテクチュラル コンサベーション アワード」にも輝いています。

2018年初旬には、「プリンスシアター ヘリテージ ステイ」をオープンしました。バンコクで唯一、クラシックな映画館をブティックホテルに改装したホテルです。ホテルは、ストリートフード天国として、また、クリエイティブ・ディストリクトとして有名なバンラック区に位置しています。タイの豊かなローカルヘリテージとの新しい出会いの形をトラベラーに提案します。

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

Web : www.kentosnetwork.co.jp Blog : www.kentosnetwork.co.jp/wp

twitter.com/LUXE\_TRAVEL

www.facebook.com/kentosnetwork

