



第2回チバソム主催のチャリティーガラディナー 特別な8皿コースでマングローブの森の保全活動を支援

バンコクの創作料理レストラン「ケイデンス」のミシュランスターシェフ
ダン・バーク氏とのコラボディナー



ケイデンスのシェフ、ダン・バーク氏 (左)、チバソムのエグゼクティブ・シェフ、シンチャイ・スリーウィパー (右)



チバソムのレストラン「テイスト・オブ・サイアム」



クライラー・ニューエー・マングローブ生態系保護プロジェクト



マングローブの苗木を植樹する様子

2022年12月

タイ王国屈指の保養地であるホアヒンに位置し、より良いライフスタイルへと変革をもたらすウェルネスデスティネーションとして世界的に高い評価を受ける**チバソム・インターナショナル・ヘルスリゾート**は、同地域唯一のマングローブの森「クライラー・ニューエー」の保護活動を支援するために、2022年12月12日にチャリティーガラディナーを開催します。

チバソムは、約30年の歴史を通じて、サステナビリティへの取り組みを強化してきました。ゲストに提供するウェルネスプログラムや日々のオペレーションにサステナビリティの視点を取り入れることはもちろん、地元コミュニティを支援する活動など、対象範囲や内容を拡大しています。その中でも、「クライラー・ニューエー・マングローブ生態系保護プロジェクト」は、チバソムのサステナビリティに対するコミットメントを象徴する活動です。これまで植樹したマングローブの苗木数は1,000本を超え、自然の癒し効果を感じながら散策を楽しめる1キロメートルの高架式遊歩道も整備しました。

12月12日に開催されるチャリティーガラディナーでは、バンコクの創作料理レストラン「Cadence (ケイデンス)」のミシュランスターシェフ、ダン・バーク氏と、チバソムのエグゼクティブ・シェフ、シンチャイ・スリーウィパーとのコラボによる8皿のウェルネスキューリーヌをご堪能いただけます。ディナーは、「オーキッドラウンジ」でのレセプションから始まり、ゲストは、美味しいモク



テル（ノンアルコールカクテル）を楽しんだ後、ビーチフロントのレストラン「テイスト・オブ・サイアム」へと案内されます。シェフたちがこの日のために考案し、心をこめてご用意するメニューには、キングフィッシュとキャビアのアミューズブーシュ、キムチと味噌が添えられた柔らか和牛、タイの伝統スナック「ミヤンカム」にインスパイアされたユニークなデザートなどが含まれ、チバソムの直営菜園で収穫された新鮮な有機野菜がふんだんに使用されます。

ケイデンスのオーナーでもあるシェフ・ダンは、エネルギッシュなシカゴでキャリアをスタートしました。ミシュラン2つ星の「アベニューズ」と3つ星の「グレース」にて経験を積み、ファインダイニングの芸術性と技術を身に付けました。そして、2015年にタイに戻り、「アップステアーズ・アット・ミッケラー」をオープンしました。2018年と2019年には、2年連続ミシュランの1つ星を獲得しています。さらに、2020年に「ケイデンス by ダン・パーク」をオープンし、繊細な風味を組み合わせた絶妙なバランスと素晴らしいダイニング体験が高い評価を受け、オープンした翌年の2021年には、早くもミシュランの1つ星レストランに選出されました。従来の味の組み合わせや国・地域の枠にとらわれず、多彩なテクニックで新鮮な食材を組み合わせるシェフ・ダンの料理は、“前衛的なアメリカ料理”という表現が最もふさわしいでしょう。

シェフ・ダンは、2回目となるコラボ企画について、次のように述べています。「2019年のチャリティーディナーに続き、ホアヒンのマングローブ林の保全を目的としたこの重要なイベントに参加することができて大変光栄です。シェフ・シンチャイが率いるチバソムのチームは、ゲストのウェルビーイングを常に考え、創造性と革新性に富んでいながら親しみやすいウェルネスキューイジーヌを提供しており、彼らと再びコラボできることを大変嬉しく思います。」

もう一人のシェフ、チバソムのシェフ・シンチャイのキャリアは、バンコクのロイヤルオーキッド・シェラトンホテルの奨学制度に選ばれた約30年前にスタートしました。オーストラリア、シンガポール、イギリスを含む世界各地で経験を積み、幅広い料理の知識と技術を身に付けました。2009年にチバソムのチームに加わった後も、ヨルダンのハシェミット王室のパーソナルシェフとして2年間の出向を経験するなど国際的な実績を重ね、現在は、世界で最も高い評価を受けるウェルネスキューイジーヌの一つ、チバソムの厨房を率いています。

シェフ・シンチャイは、2人のシェフが生み出す相乗効果と共通する情熱について、次のように述べています。「シェフ・ダンは、才能あるシェフであり、再びコラボできることを大変嬉しく思います。私たちは、サステナビリティを重視する価値観と最良のゲスト体験を提供する熱意を共有しており、ゲストにとって素晴らしい夜をお届けします。」



ディナーメニュー

「テイスト・オブ・サイアム」の店内



クライラー・ニウェー・マングローブ生態系保護区内の遊歩道 チバソムの有機菜園を訪問中のシェフ・ダンとシェフ・シンチャイ

ガラディナーに出席されたゲストは、翌日 12 月 13 日の朝に催行される、クライラー・ニウェーへの訪問に無料でご参加いただけます。マングローブの森が生み出す自然のサンクチュアリの中を散策しながら丘の中腹へ向かい、専門講師による瞑想セッションをお楽しみいただけます。

チャリティーガラディナーのチケットは、お一人様 THB 10,000 です。別途 THB 2,000 で、ワインペアリングもお楽しみいただけます。チャリティーガラディナーの利益は、クライラー・ニウェー・マングローブ生態系保護プロジェクトに全額寄付されます。

ご予約・旅行手配のアシストは、チバソムの予約部門 reservation@chivasom.com までお問い合わせください

ABOUT CHIVA-SOM

27 年前の創業以来、ウェルネスのパイオニアとして世界に名を馳せるチバソムは、革新的な取り組みで世界的に高く評価されています。チバソムが誇るマインド、ボディ、スピリットの調和をもたらすイノベティブでホリスティックなアプローチは、タイ王国ホアヒンに位置するフラッグシップリゾートのほか、チバソムファミリーの最新プロパティ、カタールのカソーマにオープンした「ズラル・ウェルネスリゾート by チバソム」でもお楽しみいただけます。

ゲスト一人ひとりに合わせた最適なウェルネス体験は、チバソムの神髄です。チバソムは、地域固有の伝統とエビデンスに基づくウェルネス療法のユニークなシナジーを活用し、ライフスタイルの変革のためにパーソナライズされたウェルネスの旅をゲストと共に進みます。チバソムならではの心からのおもてなしでゲストのモチベーションを上げ、高い専門性とホスピタリティを備えたスタッフがサポートします。新しいズラル・ウェルネスリゾートでは、ファミリー向けのプログラムも提供しています。

チバソムのウェルネスに対する真摯な取り組みは、同ブランドが行う全ての活動の核心であり、教育機会の提供や地球規模の持続可能性に関するイニシアティブへの参画など、より広範囲なコミュニティにまで拡大しています。

ABOUT KRAILART NIWATE

熱帯や亜熱帯において、豊かな生態系を支えるマングローブは、多様な海洋生物に対し身を守るためのシェルターと繁殖の場所を、周辺地域のコミュニティに対し食料と生計手段、そして海岸浸食に対する防災機能を提供しています。他の樹木よりも 40% 高い炭素の吸収固定能力を有し、地球温暖化の抑制にも貢献しています。しかし、過去半世紀の間に、商業開発に伴うマングローブ林の消失が急速に進みました。

チバソムは、15 年前に、リゾートからわずか 5 分の距離に位置するマングローブの森を再生させるため、マハ・チャクリ・シリントーン王女の後援を賜る「ホアヒン保護活動グループ」と共同で「クライラー・ニウェー・マングローブ生態系保護プロジェクト」を立ち上げました。かつて荒廃していたクライラー・ニウェーは、現在、地域住民と来訪者の両者が楽しめるエコ・サンクチュアリとして親しまれています。

チバソムの詳細は www.chivasom.com 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