



モンタラ・ホスピタリティ・グループ
プーケット発の「サステナブル・ダイニング」を強化
ミシュランのグリーンスターを獲得しているトリサラ「プル」と「ジャンパ」をはじめ
地域全体のサステナビリティをレストランから推進



プーケット唯一のミシュラン星付きレストラン「プル」の総料理長、ジミー・オーフォスト（中央）とスタッフ

2024年3月

プーケット屈指のラグジュアリーリゾート、トリサラのオーナー会社であるモンタラ・ホスピタリティ・グループ（MHG）は、飲食事業における取り組みを強化し、環境と地域社会の持続可能性に配慮した「サステナブル・ダイニング」を楽しめる観光地としての同島の発展に貢献します。

世界的に高い評価を得ているレストラン「PRU（プル）」や「JAMPA（ジャンパ）」をはじめとするMHGのレストランは、食の背後にある環境や地域社会にも目を向けた経営を実践しています。例えば、ウェルネスコミュニティ「TRI VANANDA（トリバナнда）」内に、広さ16,000平方メートルのオーガニック農園「プル・ジャンパ」を運営するほか、地元の生産者達がサステナブルな方法で栽培した食材を使用しています。同グループではこのアプローチを "human-centric hospitality（人間が主体のおもてなし）"と呼んでいます。

プルの総料理長、シェフ・ジミー・オーフォストは、「自然との調和が、真に豊かな料理を生み出します。プルでは、タイの最高の食材をより身近に感じていただける食体験を目指しています。」と、コメントしています。



プルは、プーケットで唯一ミシュランの星を取得している、MHG のシグネチャーレストランです。クリエイティブかつサステナブルな料理が評価され、6 年連続ミシュランの星を獲得しています。去年、キッチンとダイニング空間が一体となったオープンスタイルに新装されたことにより、さらにゲストとシェフの距離が縮まり、気軽なコミュニケーションが可能になりました。ファインダイニングにおいて前衛的な取り組みであり、“Farm to Fork（農場から食卓へ）”を発展させた、“Community-to-Fork（地域コミュニティから食卓へ）”をコンセプトに、唯一無二の美食体験をお届けします。

サステナブル・ダイニングを象徴するもう 1 つのレストラン、トリバナダのジャンパは、「地産地消、直火、廃棄物ゼロの料理」をコンセプトに 2022 年にオープンし、開業間もなく、ミシュランのグリーンスターに選出されました。レストランを率いるシェフ・リック・ディンゲンは、廃棄物ゼロ、農場から食卓へ、直火料理の 3 つ組み合わせた新しい料理ジャンルの第一人者。食材のほとんどを直営のオーガニック農園から調達し、直火のみで調理する革新的なレストランです。

シェフ・ディンゲンは、「サステナブル・ファイン・ダイニングには、口の中に広がる豊かな風味を超えた喜びがあります。自然環境の繊細なバランスに配慮した美味しい料理をご堪能ください。」と、コメントしています。

このほか、新しいコンセプトレストラン、「Cielo（シエロ）」が、ビーチフロントにオープンしています。スペイン語で「楽園」を意味する当レストランの総料理長は、シェフ・ウォラウィット・ラッタナチョーチョッケ（通称：シェフ・ノッティ）です。地元の農家や生産者から調達した食材を使用し、アジアの恵みが最大限に生かされた創作地中海料理をご用意しています。

洗練されたタイの家庭料理レストラン、「Seafood at Trisara（シーフード・アット・トリサラ）」では、タイが誇る旬の最高級食材を、何世代にもわたって受け継がれてきたタイ南部のレシピでお楽しみいただけます。

プーケットに自生する生姜の花の名に因んで名付けられた「DALA（ダラ）」は、新コンセプトのビストロ&バー。地産のテルペンから作られたカクテルやコーヒー、多彩なアジア料理を取り揃え、バーテンダーやバリスタが、ゲストの目の前で、芸術的な創作ドリンクを作り上げます。美しい夕日を眺めながら、ゆっくりとご賞味ください。

地元の生産者とのつながりを大切にしたサステナブルな調達を重視する「Dine Good, Do Good（良いものを食べて、良いことを行う。通称 DGDG）」という企業理念は、グループ内の全てのレストランで徹底されており、地元の食材を使い、地元の職人を起用することなどを通じて、積極的に倫理的責任を果たしています。

シェフ・ノッティは、「トリサラは、美食と環境的・社会的な配慮の融合を求める方々にとって理想的な旅先です。私たちは、ゲストの皆さまを先駆的なサステナブル・ダイニングの旅へとお連れします。」と、コメントしています。

各レストラン・シェフの紹介：

[レストラン概要（英語）](#)

[シェフのプロフィール（英語）](#)



シェフ・ディンゲンの洗練された“廃棄物ゼロ料理”を楽しめるジャンパは、タイで今最も熱いレストラン



ヘルシー料理として知られる地中海料理をアジアの食材でアレンジした「シエロ」のメニュー



About Trisara Phuket

サンスクリット語で「第三の天国にある庭」を意味するトリサラは、プーケットで最も特別な体験ができるリゾートです。プーケット国際空港よりわずか 15 分、市街地からもすぐ近くの交通至便な立地でありながら、豊かな熱帯雨林が生い茂る自然保護区内に位置し、美しいアンダマン海に面しています。広々としたプール付きの 60 棟のヴィラとレジデンスは、エキゾチックな庭に囲まれ、トリサラ専用の静かな湾を取り囲むように配されています。タイ南部唯一のミシュラン星付きレストランとして有名な「プル」を含む 3 軒のレストラン、オーガニック菜園、「ジャラ・スパ」を完備。モンタラ・ホスピタリティー・グループが所有・運営しています。

About Montara Hospitality

タイの名門ファミリーが経営を担うモンタラ・ホスピタリティー・グループは、同国の自然と文化遺産を国内外のゲストに紹介することに誇りを持ち、真心を込めた斬新なサービスにより喜びを届けることを理念としています。クラス最高かつ個性的なプロパティをコレクションしたポートフォリオには、プーケットの全プール付きヴィラスタイルのラグジュアリーリゾート「TRISARA (トリサラ)」をはじめ、プーケットのウェルネスレジデンス「TRI VANANDA (トリバナナダ)」、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)」、バンコク中心部に位置する旧映画館をホテルに改装したユニークなホテル「PRINCE THEATRE HERITAGE STAY (プリンス・シアター・ヘリテージ・ステイ)」が含まれます。また、「Dine Good, Do Good (良いものを食べて、良いことを行う。通称 DGDG)」の理念に基づき、サステナビリティを重視した飲食施設の開発・運営も手がけています。同グループを代表するレストラン「PRU (プル)」は、ミシュランの 1 つ星を 2019 年以来、グリーンスターを 2021 年以来、保持し続けています。このほか、「アジアのベストレストラン 100」を含め、国内外の名誉あるランキングに多数選出されています。2022 年にオープンしたレストラン「JAPMPA (ジャンパ)」は、開業した同年にミシュランのグリーンスターを獲得する快挙を達成しています。

トリサラ・プーケットに関する詳細は <http://trisara.com/> 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 G S A、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  https://www.instagram.com/kentos_network/

