

世界最高峰のシェフクラブより宮殿料理長2名の来日決定！

東北・熊本復興支援チャリティガラ・ディナー「宮殿の晩餐会」

＜ 世界の国家元首・ロイヤルファミリーの美食メニューを堪能する夢の饗宴 ＞

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）では、2019年10月14日（月・祝）、東北・熊本復興支援チャリティガラ・ディナー「宮殿の晩餐会」～モナコ・スウェーデンのグランシェフを迎えて～、をセルリアンタワーボールルーム（B2F）にて開催いたします。開宴 18：00～。1名さま 40,000 円（消費税・サービス料込）にて。



Photo by : Gatan LUCI/Palais Princier



2018年 アメリカ・ホワイトハウスにて



Photo by: Lisa Raible Rehbäck

本イベントは、世界各国の国家元首・皇室／王室の専属シェフだけが集う国際団体「Club des Chefs des Chefs」※1（以下シェフクラブ）の「料理を通じた国際交流と社会貢献」の理念に基づき、「被災地の生産者と未来を担う子供たちのために役立ちたい」という思いから実現したチャリティ企画です。世界最高峰のシェフクラブより、モナコ公国の国家元首アルベール2世大公の専属料理人／宮殿料理長のクリスチャン・ガルシア氏と、スウェーデン王国の国家元首カール16世グスタフ国王の専属料理人／宮殿料理長のマグナス・レーベック氏を招聘し、当ホテルの総料理長福田順彦とともに、東北と熊本の、豊かな海の幸・山の幸を用いたスペシャルディナーを創り上げます。

2013年のシェフクラブ初来日時に、東日本大震災の傷跡も生々しい被災地に実際に赴き視察したシェフクラブ創設者ジル・ブラガール会長とガルシア料理長は、その後起きた2016年の熊本での大地震の被害の大きさを知り衝撃を受け、「何かシェフクラブで役に立てることは無いか」と願い続けていました。以来「記憶を風化させることなく真の復興に向けた支援を」と願い続けた彼らに賛同した当ホテルの総料理長 福田順彦と共に、このたび、貴重なコラボレーションが実現いたしました。メニューには東北・熊本の食材を用いて生産者支援、特産品普及促進を目指します。そして、売上金の一部を、「認定NPO法人カタリバ」※3を通じて東北・熊本の未来を担う子どもたちへ。さらに、東日本大震災以降「子供達に笑顔を！」プロジェクト、研修受け入れ等で人材交流も含め継続的支援を行ってきた宮城県気仙沼市へ寄付いたします。

当日は総料理長福田順彦を交え、3人のシェフによるトークショーも予定。母グレース・ケリー王妃から譲り受けた菜園で今も自ら無農薬野菜を育てるアルベール大公のために飽くなき食材探しを続けるガルシア料理長のエピソード、食に高い関心を持つカール16世グスタフ国王夫妻のために世界各国の料理を研究し続けているレーベック料理長には、近年“ボキューズ・ドール”※4や“料理オリンピック”※5など国際料理コンクールでの目覚ましい活躍を通して世界の食通より熱い注目を集める北欧・スウェーデンの料理事情など、宮殿料理長ならではのお話しの数々も伺います。

“近代フランス料理の父”と呼ばれ『おいしい料理は真の幸福の土台となる』など数々の料理人の指針を著したオーギュスト・エスコフィエ（1846-1935）。その名を冠した“日本エスコフィエ協会”※2の会長も務める福田順彦は、常日頃より『料理を通して幸せをお届けすることが自身の使命』と語り、この度の宮殿料理長らとの初の競演に向けて意欲を燃やしています。このまたとない機会にぜひ、世界の国家元首・ロイヤルファミリーの美食メニューをご堪能ください。

イベント開催概要

- 名称：東北・熊本復興支援チャリティガラ・ディナー「宮殿の晩餐会」～モナコ・スウェーデンのグランシェフを迎えて～
 - 日程・時間：2019年10月14日（月・祝） 受付 17:00 ～ / 開宴 18:00
 - 会場：セルリアンタワー東急ホテル「ボールルーム」(B2F)
東京都渋谷区桜丘町 26-1 TEL.03-3476-3000（代表）各線「渋谷駅」より徒歩5分
 - 料金：1名さま 40,000 円（消費税・サービス料込）※予約・事前振込制
 - 出演：クリスチャン・ガルシア（モナコ公国 宮殿料理長）、マグナス・レーベック（スウェーデン王国 宮殿料理長）、福田順彦（セルリアンタワー東急ホテル 総料理長）、住吉美紀 アナウンサー（司会進行）
 - 内容：饗宴フルコースメニュー、ソムリエセレクション（シャンパーニュ、白・赤ワイン）、3人のシェフによるトークショー、寄付金 ※ノンアルコールドリンクもご用意しています。
 - ドレスコード：フォーマル
 - 主催：セルリアンタワー東急ホテル
 - 協力：Club des Chefs des Chefs ■後援：スウェーデン大使館、モナコ公国大使館ほか
 - 実施運営：イツ・コミュニケーションズ ■企画・制作：NHKエンタープライズ
 - 一般のお客さまのご予約・お問い合わせ：TEL：03-3476-3533（販売促進 9：00～18：00）
 - イベント公式サイト URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/galadinner2019/48801
- ※出演者プロフィール、注釈※1～※5は別紙ご参照ください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報・宣伝／西澤、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769（オフィス直通）
 取材窓口 齋藤 E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/
 セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

【出演者プロフィール】

クリスチャン・ガルシア Christian GARCIA
モナコ公国 アルベール 2 世大公 専属料理人 / 宮殿料理長
Chef of His Highness the Prince Albert II of Monaco

フランス・ブルジュ地方出身。1987 年よりモナコ宮殿の厨房に入り、2005 年よりモナコ公国の君主アルベール 2 世大公の専属シェフとして活躍を続け、勤続 33 年。公式な晩餐会で腕を振るうと同時に、アルベール大公と元オリンピックのシャルレーヌ公妃、幼い双子の兄妹ジャック王子とガブリエラ王女の日々の食事を作る。持続可能な社会実現と環境保護活動に精力的に取り組むアルベール大公は無類の食通としても知られ、母、グレース・ケリー公妃から譲り受けたオーガニックの菜園で野菜を育てたり、自らチーズを作るほど食材へのこだわりが強い。そんな大公のために、毎食 1 品ごとに 3 案を考案し大公に提案。二度と同じメニューは出さない事を流儀としている。ときには自ら船に乗りこみ手に入れた新鮮な魚を料理したり、常に新しい食材やアイデアを捜し求め、イタリア・フランスまで足を伸ばす。無限の探究心を持つ最高級の食材調達のプロ。Club des Chefs des Chefs 会長を務める。



©Gaetan LUCI / Palais Princier.



モナコ宮殿 ©Eric MATHON/ Palais

マグナス・レーバック Magnus Raihle REHBÄCK
スウェーデン王国 カール 16 世グスタフ国王 専属料理人 / 宮殿料理長
Chef of His Majesty the King of Sweden

1818 年から続くベルナドッテ王朝の第 7 代君主、カール 16 世グスタフ国王の専属料理人を務める。大学では経済学と情報学を専攻するも、徴兵で従軍中に料理に開眼したという異色の経歴を持つ。ニューヨークでの修行を経て 2006 年から宮殿に勤めはじめ、2011 年より料理長に就任。国王夫妻の住居でユネスコ世界遺産のドロットニングホルム宮殿や公式行事が開催されるストックホルム宮殿等で、ヴィクトリア皇太子を含む王家の日常の食事から晩餐会までを手がける。料理に極めて高い関心を持つ国王夫妻の期待に応え、スウェーデン料理のみならずアジア料理など世界各国の食材や料理を日々研究し、国際色豊かな食卓を演出し続けている。自然との共生に早くより取り組む北欧の国らしく EU 随一の有機農産物産出国であり、その風土を生かし革新的な料理で近年数々の国際料理コンクールで賞賛され世界の美食家の注目を集めるスウェーデン。その最旬の動向にも目を光らせつつ、公務で多忙を極める国王夫妻の健康を支えている。



©Rieko Mise



ストックホルム宮殿 ©Alexis Daflos

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA
セルリアンタワー東急ホテル 執行役員 副総支配人・総料理長

2001 年、ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的と評され、温厚な人柄で顧客からの支持も厚い。「文化交流」をテーマに料理界はもとより、文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。また、食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。2017 年、一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第 7 代会長就任。2018 年、フランス食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章。2019 年、国際的美食家団体「日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会 関東支部」主催「Best Dish for 2018」にてゴールドアワード受賞。同、東急ホテルズ総料理長に就任。現在に至る。



住吉 美紀 Miki SUMIYOSHI
アナウンサー 司会進行



1973年4月5日生まれ。国際基督教大学（ICU）卒業。

1996年アナウンサーとしてNHK入局。「プロフェッショナル 仕事の流儀」「スタジオパークからこんにちは」等の人気番組を担当。「第58回 NHK 紅白歌合戦（2007）」では総合司会を務める。2011年4月よりフリーに。

小学校時代はアメリカ・シアトル、高校時代はカナダ・バンクーバーで過ごした経験から英語を生かした海外取材や中継も多くこなす。シヴァナンダヨガ正式指導者資格を持つ。趣味は茶道、着物、日本料理、音楽。雑誌やWEB マガジンなどで連載を持ち「エッセイスト」としても活躍中。

注釈※1～※5

【「Club des Chefs des Chefs」概要】※1



世界最高峰のシェフクラブ。

世界各国の国家元首・皇室/王室の専属シェフのみが所属する国際団体。数々のトップシェフのクチュリエとしてエリゼほかの宮殿料理長らと長年の交流を持つジル・ブラガール氏により1977年に設立されて以来、「料理を通じた国際交流と社会貢献」を目的に積極的な活動を展開。これまでエリゼ宮殿ではオランダ大統領、アメリカ・ホワイトハウスではレーガン大統領、クリントン大統領、オバマ大統領、ドイツ・ベルリンではメルケル首相、カナダのオタワではクレティエン首相、ローマではナポリターノ大統領、ロシア・モスクワではメドベージェフ首相、ロンドン・バッキンガム宮殿ではエリザベス女王、イスラエル・テレアビブではペレス大統領、スウェーデン、モナコはもちろんのこと、近年はミラノ万博や、スイス、タイ、インドでもClub des Chefs des Chefsは国家元首らに公式に迎えられ、料理外交の担い手として“If politics divides people, a good table always gathers them”のメッセージを発信し続けている。2019年時点、加盟国数約25カ国、今回来日するモナコ宮殿料理長、クリスチャン・ガルシアが会長を務める。本部はフランス・パリ。<http://www.chefs-des-chefs.com/>



2013年 フランス・エリゼ宮殿にて



創設者：ジル・ブラガール氏

【日本エスコフィエ協会】※2

1954年、近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエの弟子たちにより、彼が確立した近代料理技術と伝統の継承と発展、調理技術の再育成などを目的に、フランスで国際本部設立。1971年、初代会長・故小野正吉料理長（元ホテルオークラ総料理長）が中心となり、日本の現代フランス料理の草分けともいえる25人の料理長により日本支部設立。2012年4月に一般社団法人として認可を受け、現在では、当ホテル総料理長福田順彦が7代目の会長を務め、約1800名の会員の所属するプロフェッショナル団体として幅広い活動を展開している。

（引用：一般社団法人「日本エスコフィエ協会」公式サイト。<https://www.escoffier.or.jp/>）

【認定NPO法人カタリバ】※3

どんな環境に生まれ育った10代も未来をつくり出す意欲と創造性を育める社会を目指し、2001年から活動している教育NPO。正式名称＝認定特定非営利法人カタリバ。2011年、東日本大震災以来、被災地の子どもたちのために放課後学校「コラボ・スクール」<https://www.collabo-school.net/>を立ち上げ、宮城県女川町、岩手県大槌町、福島県広野町、熊本県益城町の4か所で、幼児～高校生に学習支援と心のケアを行っている。代表理事＝今村久美。

（引用：「認定NPO法人カタリバ」公式サイト。<https://www.katariba.or.jp/>）

【ボキューズ・ドール】※4

Bocuse d'Or=「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」。“現代フランス料理の父”と称されるポール・ボキューズ（1926-2018）により1987年に創設されたフランス料理コンクール。以来約30年にわたり、世界中のシェフ達に支えられ、料理人にとって最も栄誉あるコンクールとされている。

（引用：一般社団法人「ボキューズ・ドール JAPAN」公式サイト <http://www.bocusedorjapon.jp/>）

【料理オリンピック】※5

1900年にドイツ・フランクフルトにて第1回大会が開催されて以来、100年以上の歴史がある国際料理大会。ドイツシェフ協会が主催する世界司厨士協会連盟（World Association of Chefs Societies、通称WACS）公認のものであり、4年に1度開催。全日本司厨士協会（All Japan Chefs Association）からは、1972年の第13回大会より毎回ナショナルチームが出場をし、第25回大会（2020年2月14日～19日）には関東総合地方本部の会員がAJCA ナショナルチームとして、また、個人部門には首都圏だけでなく各地方からも出場が予定されている。

正式名称＝「世界料理オリンピック」Culinary Olympics。

（引用：一般社団法人「全日本司厨士協会」公式サイト <http://www.aica.jp/index.html>）

以 上