

ルレ・エ・シャトー新会長にローラン・ガルディニエ氏が初選出

— 2022年11月、ベネチアで開催された第52回ルレ・エ・シャトー年次総会で決定 —
日本からは栃木の「オトワレストラン」音羽香菜が国際執行委員会のメンバーに初選出

世界の厳選された約580のホテル・レストランが加盟するルレ・エ・シャトーは、2022年11月14日に第52回年次総会を実施し、Philippe Gombert（フィリップ・ゴンベール）現会長の後任として、Laurent Gardinier（ローラン・ガルディニエ）を新会長に選出しました。ローラン・ガルディニエ氏は、約6週間の引継ぎ期間を経て、2023年1月1日に就任する予定です。

01 | 新会長: Laurent Gardinier (ローラン・ガルディニエ)

ローラン・ガルディニエ氏は、シャンパーニュ地方の「Relais & Châteaux Domaine Les Crayères」とパリのレストラン「Le Taillevent」を兄弟とともに共同経営しており、これまでルレ・エ・シャトーのフランス支部代表として、17年間理事会のメンバーを務めてきました。着任後は、前会長の公約や意思を引継ぎ、会員ホテルやレストランのために尽力します。また、同じ志を持ち、様々なバックグラウンドで活躍してきた多様な経営陣と団結しながら、持続可能な開発目標に意欲的に取り組み、協会自体の存在価値を高めていきます。



ローラン・ガルディニエ氏のコメント

「持続可能な開発目標に取り組むために、私は3つのビジョンを掲げています。経済的な負荷がかからない方法で環境負荷を削減すること、我々のシェフと協力して生物多様性を保護すること、従業員一人ひとりを尊重し社会的責任を高めること。協会の財務的健全性を維持しながらも、これらすべてを達成していきたいと思います。」

02 | 2期連続で会長を務めた現会長: Philippe Gombert (フィリップ・ゴンベール)

フィリップ・ゴンベール氏は、2013年11月に会長に選出され、2期連続で会長を務めています。在任中の2014年11月18日には、協会のマニフェストをユネスコに提出し、「料理とおもてなしで世の中に貢献する」「暮らしの芸術を向上させる」ことを誓いました。退任後は、1992年からルレ・エ・シャトーのメンバーであるドルドーニュ県「Chateau de la Treyne」の共同所有者、更には、協会の名誉会長として、活動を続けます。

フィリップ・ゴンベール氏のコメント

「ここ数年で世の中は大きな転換期を迎えました。我々には、時代や文明のいかなる変化にも適応し、進化し、前進するための適切な人材とツールがあります。新体制となり、ますます明るい未来を築けると確信しています。」

03 | 2023年 国際執行委員会

執行員会は、新メンバー4名を含む8名（男性5名、女性3名）で構成されています。

日本・栃木のレストラン「オトワレストラン」の音羽香菜（おとわかな）氏が、日本の会員としては初となる、国際執行委員会のメンバーに選出されました。

ファーストバイスプレジデント:	George Goeggel (Auberge du Soleil, Rutherford, California) / 2017年から委員会メンバー
バイスプレジデント シェフ:	Mauro Colagreco / Restaurant Mirazur (フランス・マントン) / 新委員会メンバー
バイスプレジデント アフリカ:	Shan Varty / Londolosi (南アフリカ) / 新委員会メンバー
バイスプレジデント アジア・オセアニア:	音羽 香菜 / オトワレストラン (栃木県) - 新委員会メンバー
バイスプレジデント ヨーロッパ:	Vito Cinque / Il San Pietro (イタリア・ポジターノ) / 2017年から委員会メンバー
総書記:	Susanne Grafin von Moltke / Gut Steinbach Hotel Chalets SPA (ドイツ) / 2020年から委員会メンバー
財務責任者:	Matias de Cristobal / Awasi (イグアス、アルゼンチン、パタゴニア、チリ) / 2017年から委員会メンバー。
メンバー:	Justin Zammit Tabona / Xara Palace (マルタ) / 新委員会メンバー

音羽香菜（おとわ かな / オトワレストラン）



1985年、栃木県宇都宮市生まれ。父はフランス料理人、音羽和紀。
高校卒業後、イギリス留学。学業と並行してフレンチレストランでのサービスを経験。アメリカの大学に転移、卒業。
在米中にはニューイングランド地方のリゾートホテルに勤務。8年余りの海外生活を経て帰国。
現在、オトワレストランおよび、食品企業のコンサルティング、講演等を行う株式会社オトワクリエイション入社。
レストランではサービス、店舗マネジメント、ウェディングプランナーとして経験を積む。また、オトワレストランが加盟する「ルレ・エ・シャトー」を通して海外店とのイベントコーディネーター、通訳を担う。2023年より、ルレ・エ・シャトー フランス本部の運営を行う Executive Committee(国際執行委員会)に就任する。

また、協会をサポートする、パリを拠点とする運営チームの構成は以下の通りです。

GM:	Anthony Torkington
ジェネラルディレクター:	Benoit Juillet
最高コミュニケーション&サステナビリティ責任者:	Lars Seifert
最高コマース&マーケティング責任者:	Arnaud Wielgus
日本韓国支部ディレクター:	西出裕加子

西出裕加子（にして ゆかこ / ルレ・エ・シャトー日本韓国支部ディレクター）



大手広告代理店でマーケティングに携わった後、会社の奨学金制度を経てロンドン大学人類学部メディア人類学科で修士号を取得。その後、在英広告代理店で、日本ブランドの欧米市場戦略、海外ブランドの日本市場戦略プロジェクトに携わる。
2011年、9年間の英国生活に終止符を打ち、地元福岡で起業。
日本企業の海外進出及びグローバルブランドの日本市場戦略を支援。
2013年2月より外資系ホテルで、マーケティングマネージャー、営業部長を務め、
2021年にルレ・エ・シャトー日本韓国支部ディレクターに就任。

04 | 日本支部 幹部体制

第 52 回年次総会では、ルレ・エ・シャトーの 580 の会員がベネチアに集まり、各支部の幹部体制に関して投票を行いました。下記、日本・韓国支部の幹部体制です。

支部長： 齊藤忠政(さいとう ただまさ／扉温泉明神館・ヒカリヤ ニシ オーナー)



1974年長野県松本市生まれ。1931年開業の「扉温泉明神館」を継ぎ、4代目として事業を展開。
扉グループの株式会社明神館、シックスセンス株式会社、扉ホールディングス株式会社の代表取締役を務める。
2003年から松本大学 非常勤講師を務めるほか、2011年からは武蔵野大学で客員研究員としても活動。
2009年 扉温泉明神館がルレ・エ・シャトーに加盟。
2013年 ルレ・エ・シャトー日本・韓国 支部長に就任。
2013年 長野県「おいしい信州ふーど(風土)」公使就任。
2014年 ヒカリヤ ニシがルレ・エ・シャトーに加盟。
2015~2017年 長野県ホテル旅館生活衛生同業組合 青年部部长
2017年 全国旅館ホテル生活衛生同業組合 青年部 北関東信越ブロック ブロック長を務める。

副支部長： 久保英弘(くぼ ひでひろ／別邸仙寿庵オーナー)



1971年、群馬県みなかみ町出身。幼少期よりスキーを始め、2001年にはフランス・バルトランスで行われた世界選手権とスイスで行われたワールドカップに出場。大学卒業後、食品卸の会社に入社。退職後、旅館業を継ぎ現職。
世界の山岳スキーリゾートを転々とする中で多くの刺激を受け、1996年に家業を継ぐことを決め両親との経営がスタート。
1997年 本館旅館たにがわの別邸仙寿庵を開業。
2013年 ルレ・エ・シャトーに加盟。
2014年 日本支部の役員に就任。
観光地域のまちづくりを効果的に行うためのサポート役として観光庁が定める観光地域づくりマネージャーも務める。

シェフ代表： 高木慎一朗(たかぎ しんいちろう／銭屋オーナーシェフ)



金沢市生まれ。大学卒業後、株式会社京都吉兆での修業ののち銭屋に戻り二代目主人となる。
2008年に開催されたニューヨーク日本総領事公邸での晚餐会を担当するなど世界各地での活動を始める。
2015年 農林水産省料理人顕彰制度第6回「料理マスターズ」を受賞。
2016年 米国における最古の日米交流団体である The Japan Society of Boston から Distinguished Professional and Cultural Achievement Awardを受賞。
2016年 ルレ・エ・シャトーに加盟。
2017年 農林水産省より「日本食普及の親善大使」に任命。同年「金沢市文化活動賞」を受賞。
日本料理の素晴らしさを普及させるべく国内外から料理人の研修受け入れや地元小学校を中心に食育にも携わる。

■ルレ・エ・シャトーについて

1954年に発足したルレ・エ・シャトーは、世界中の厳選された 580 のホテルとレストランが加盟する協会です。ルレ・エ・シャトーは、強い信念を持ち、お客様と心のこもった関係を築きたいと願う個人経営のホテルオーナーやシェフによって支えられています。

ナパバレーのブドウ畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、ルレ・エ・シャトーは世界中に拠点を展開しています。土地の文化と人類の歴史が感じられる唯一無二の体験からインスピレーションを得た、すばらしいライフスタイルをご紹介します。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界中の食文化やおもてなしの伝統が誇る、豊かさと多様性を守り、推進したいという思いを胸に抱いています。2014年にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョンにもあるように、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組んでいます。

<https://www.relaischateaux.com/> @relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys #ルレエシャトー

〈本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先〉

ルレ・エ・シャトーPR 事務局(サニーサイドアップ内)

渡邊(080-9686-4598)、高良(080-4904-3115)、福田 Mail: relaischateaux@ssu.co.jp