

プレスリリース

2023年8月30日

日本初 松本城で行われるディナーイベントに世界のトップシェフたちが集結!

## 「Food for Change 2023」

ルレ・エ・シャトートップシェフによる松本城ディナーイベント、チケット販売開始お知らせ

ルレ・エ・シャトーは、地球環境や食の未来を守りそだてようと、世界160カ国以上で活動の輪を広げる、スローフード協会（以下、スローフード）と共同で、2016年より、地域の生物多様性を保護しながら、持続可能な食品消費を促進することを目的に、毎年「Food for Change」キャンペーンを実施しています。2023年のテーマは「発酵」。ルレ・エ・シャトーは、本キャンペーンの取り組みの一環として、日本で初めて松本城で開催されるディナーイベント「Delicious Journeys in Matsumoto Relais Chateaux in collaboration with DINING OUT」に、ルレ・エ・シャトーに加盟するトップシェフ9名を国内外から派遣します。ルレ・エ・シャトーを代表するシェフたちが、日本の伝統的な「発酵」の文化と技法を国内外に継承することを目的に、2日間限定のサステナブルなプレミアムメニューを提供します。



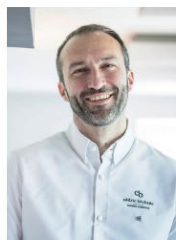
### <イベント開催概要>

イベント名称: Delicious Journeys in Matsumoto  
Relais Chateaux in collaboration with DINING OUT  
開催日時: 2023年10月16日(月)・17日(火) いずれも 16:30~20:00(予定)  
開催場所: 松本城(〒390-0873 長野県松本市丸の内4-1)  
主催: 扉ホールディングス株式会社  
協力: ルレ・エ・シャトー、スローフード協会

チケット申込み期間： 2023年8月30日(水)18:00～ 9月11日(月)24:00  
 定員数： 各日40席(合計80席)  
 申し込みが定員を超えた場合は抽選後、9月12日(火)に当選者へ案内  
 チケット料金： 100,000円(税込)／1席あたりの料金  
 チケット収益の一部は松本城保全のために寄付されます  
 チケット販売サイト：<https://advertise-works.com/deliciousJourneys/jp/index.html>

<参加シェフ一覧>

Auberge de Basque (フランス)  
 Cédric Béchade (せどりっく べしゃど)



**Cédric Béchade**  
 L'Auberge Basque  
 FRANCE



**Shinichiro Takagi**  
 Japanese Cuisine Zeniya  
 KANAZAWA



**Kazunori Otowa**  
 Otowa Restaurant  
 UTSUNOMIYA

銭屋(石川金沢)  
 高木慎一郎(たかぎ しんいちろう)

オトワレストラン(栃木宇都宮)  
 音羽和紀(おとわ かずのり)



**Hideaki Matsuo**  
 Kashiwaya  
 OSAKA



**Masahiro Tanabe**  
 Hikariya Nishi,  
 Tobira Onsen Myojinkan  
 MATSUMOTO



**Yoshinori Shibuya**  
 La Bécasse  
 OSAKA

柏屋(大阪)  
 松尾 英明(まつお ひであき)

ヒカリヤ ニシ/明神館(長野松本)  
 田邊真宏(たなべ まさひろ)

La Bécasse(大阪)  
 渋谷圭紀(しぶや よしのり)

要庵 西富家(京都)  
 部門長 美坂昌希(みさか まさき)



**Masaki Misaka**  
 Kanamean Nishitomiya  
 KYOTO



**Masahiro Iino**  
 Kobe Kitano Hotel  
 KOBE



**Masatomo Kina**  
 The Uza Terrace Beach Club Villas  
 OKINAWA

神戸北野ホテル(神戸)  
 料理長 伊井野 昌洋(いいの まさひろ)

ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ(沖縄)  
 シェフ 喜納正智(きな まさと)

ルレ・エ・シャトー 日本支部長 扉温泉明神館 代表取締役 齊藤忠政のコメント

「このたび、私ども扉ホールディングスが運営する、『扉温泉明神館』と『ヒカリヤ ニシ』、も加盟する、ルレ・エ・シャトーのトップシェフたちを『伝道師』役として、国宝松本城では初の試みとなる、ディナーイベントを実施できることを大変嬉しく思います。信州松本の地で、北アルプス山麓の自然豊かな地元の里山食材や、世界でも有数の長寿長野県を支える日本が誇る発酵食の昔ながらの技法や伝統を継承した、メニューを通して、世界中におもてなしと食の素晴らしさを発信していきたいと思ひます。」

ルレ・エ・シャトーの副会長 マウロ・コラグレコ氏のコメント

「チーズ、乳製品、ワイン、そしてビールや日本酒などの伝統的な発酵食品は、ルレ・エ・シャトーが大切に守っている先祖代々の慣習、独特の風味、様々な景観の多様性を反映したものです。すべての人に『美味しく、清潔で、公正な食品』を提供するためには、いかなる食品も歴史に取り残されないよう、伝統的な食文化や技法を継承する責任があります。」

## スローフード協会 エドワード・ムキビ会長のコメント

「世界中が直面している、土壌や品種の生物多様性の損失、農村や山岳地帯の過疎化、生産者への支援の不足、世代交代における人手不足など、社会的・経済的課題を解決に向け、ルレ・エ・シャトーとのパートナーシップを強化し続け、持続可能な食料の生産と消費を促進していきたいと考えています。」

### **■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、素晴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 #ルレエシャトー

### **■スローフードについて**

スローフードは、1989年に地元の食の伝統の消滅とファーストフード文化の普及に対抗するために設立された、地域社会の世界的なネットワークです。現在は、160カ国以上に広まり、「おいしい、きれい、ただしい (Good, Clean, Fair) 食べ物をすべての人が享受できるように」をスローガンに、食を中心にした様々なプロジェクトを数々持っています。日本スローフード協会は、スローフード国際本部から正式な承認を受けた国内運営機関として2016年3月に発足しました。日本各地に草の根活動をする支部を持ち、団体の国際化・活性化を、産官学民連携しながら活動を行っています。

<https://www.slowfood.com/>

### **〈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)、福田(080-3398-6482)

Mail: [relaischateaux@ssu.co.jp](mailto:relaischateaux@ssu.co.jp)