

2017年10月11日

京都経済記者クラブ 各位

ベルギー王国大使館 ワロン地域政府貿易・外国投資振興庁
割烹 祇園あきしの

11月1日(水)
京料理とベルギーの1つ星フレンチレストラン
夢のコラボ企画!

「割烹 祇園あきしの」×「アラベル・メイルラン」

割烹 祇園あきしの(社名: 有限会社あきしの・京都市東山区祇園・代表取締役 坂根良枝)は、ベルギーの女性シェフの中で唯一ミシュランの星をもつ、野菜中心のやさしいフレンチレストラン「アラベル・メイルラン」(ベルギー王国)とのコラボ企画として、2017年11月1日(水)ベルギー・ブリュッセル郊外の同店にて、「京料理×ベルギーのやさしいフレンチ」ワークショップを、ベルギー王国大使館 ワロン地域政府貿易・外国投資振興庁の協力のもとに開催いたします。

主催: 割烹祇園あきしの・Arabelle Meirlaen

協力: ベルギー王国大使館 ワロン地域政府貿易・外国投資振興庁

日時: 2017年11月1日(水)

会場: 「Arabelle Meirlaen」

Chemin de Bertrandfontaine 7, 4570, Marchin Belgique

<http://www.arabelle.be/>

内容: アラベル・メイルランのフレンチと、割烹 祇園あきしの の京料理との饗宴

参加者: 招待客約30名(日本からのツアー客数名含む)

割烹祇園あきしのは創業27年目を迎えます。日本の和食がユネスコの世界文化遺産に登録されて4年、発酵食品や素材を活かす、健康によい和食が世界的に知られるようになりました。

このたびベルギー王国大使館 ワロン地域政府貿易・外国投資振興庁のご縁で、野菜中心、昆布だしや味噌など和食で使われる素材を使われる、ベルギーの女性シェフで唯一、ミシュラン一つ星を持つフレンチレストラン「アラベル・メイルラン」とコラボできる機会を得ることができました。

当日は現地のお客様と日本からの参加者に、素材を活かした体にやさしいフレンチと京料理をご堪能いただく予定です。

本件お問合せ先

有限会社 あきしの 代表取締役 坂根 良枝
京都市東山区四条通大和路東入祇園町北側 279-11

TEL 075-525-3555

携帯 090-3284-5590

【割烹 祇園あきしの】

社名：有限会社 あきしの（屋号：割烹 祇園あきしの）
所在地：京都市東山区四條通大和東入祇園町北側 279-11
代表取締役：坂根 良枝
創業：1991年（平成3年）9月
事業内容：京料理割烹
URL：<http://www.gion-akishino.com/>

「五感で感じる京料理」がモットーの祇園の割烹料亭。店の中にいながら、まるで外で京都をそのまま体感しているかのように、常に季節を先取りした食材を熟練の技で届ける。器にもこだわり、「五感で感じる京料理」を提供している。

2014年京都商工会議所の紹介で、インドネシア産カカオ豆の自家焙煎でチョコレートを作る「Dari K（だりけー）」（Dari K株式会社・京都市北区・代表取締役 吉野 慶一）とコラボ新商品「抹茶チョコトリュフ」を開発するとともに、「Dari K 祇園あきしの店」オープンに全面協力した。

【Arabelle Meirlaen】（アラベル・メールラン）

所在地：Chemin de Bertrandfontaine 7, 4570, Marchin Belgique
代表：Arabelle Meirlaen
創業：2014年
内容：1200㎡の庭と1haの自社果樹園で栽培した野菜中心のやさしいフレンチを提供
URL：<http://www.arabelle.be/>

Arabelle is a magician. She creates a delicate gastronomy that opens your five senses to life. Intuitively, she knows that our alimentation has an impact on our health. She uses herbs and the vegetables that she grows in her garden and boldly enhances their natural tastes. She creates a cuisine full of life, of tastes, and harmony and respectful of nature.

Arabelle has been nominated Lady Chef of the year 2008, has a Michelin one star at Michelin and 3 Toques at Gault et Millau.

（訳）

Arabelleは魔術師です。彼女はあなたの五感を人生に開く繊細な料理を作り出しています。直感的に彼女は私たちの栄養状態が私たちの健康に影響を与えることを知っています。彼女は自分の庭で成長したハーブと野菜を使って、自然な味を大胆に高めます。彼女は人生、趣味、調和と自然を尊重した料理を作り出しています。

Arabelleは2008年のLady Chefにノミネートされ、ミシュランの1つ星、Gault et Millau*には3つのトークがあります。

*「ゴ・エ・ミヨ」は世界12か国で刊行されている歴史あるフランスでもっとも強い影響力を持つ美食ガイド。1969年創刊。1点から20点までの採点方式をとり、基本的に10点以下のレストランは扱われていない。評価の基準は環境・雰囲気、料理・ワインの質、サービス、値段に分かれ、それぞれについて論じられている。この格付けに基づき、高評価のレストランには1つから4つのコ

ック帽が表示されている。

ミシュランは出版数で勝っているという点でより影響力が強く、一方でゴー・エ・ミヨは料理の質を純粹に評価するという徹底した方針に基づく潔癖さにおいて勝っている。

【ベルギー王国】

立憲君主制・元首 フィリップ国王

面積 30,528 km²

人口 1,132.2万人（2017年1月）

首都 ブリュッセル

EUの中心地ベルギーは隣国であるルクセンブルグ、オランダと共にベネルクス三国と呼ばれ、地理的にはフランスやドイツとも隣接。EUのマーケットを支える交通、経済、金融、文化の要として重要な役割を果たしています。

ベルギーはグルメ、自然、古城など様々な魅力にあふれる国です。首都ブリュッセルはEUの本部も置かれるコスモポリタンな街。世界遺産のグランプラスを中心に、美術館や博物館巡り、蚤の市、レストランなど街歩きが楽しむことができます。南部ワロン地方はムーズ川やアルデンヌの森といった豊かな自然の中に古城や小さな村々が点在します。

www.belgium-wallonia.jp

