

2006年10月4日

報道関係各位

JFLA グループメンバー企業「アルカン」&「イメックス」主催、JFLA 後援
～現代日本フレンチ界の礎を築いた井上旭と勝又登による夢の饗宴、ランチ&ディナー～

美しい感性の時間 Vol.1

FROM NOBORU INOUE × NOBORU KATSUMATA
LIMITED LUNCH & DINNER on November 23

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社（本社：香川県小豆郡 / 代表取締役社長：小林武司、以下 JFLA）の事業子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区 / 代表取締役社長：野田智彦）と株式会社イメックス（本社：長崎県長崎市 / 代表取締役社長：渡辺顕一郎）は、2006年11月23日（木・祝）に「シェ・イノ」にて、日本のフレンチ界につねに新風を吹きこみ、多くの美食家を魅了してきた”二人のノボル”、「シェ・イノ」オーナー・シェフ井上旭氏と、「オーベルジュ・オーミラドー」オーナー・シェフ 勝又登氏による、一日限りのランチ&ディナー、『美しい感性の時間 Vol.1 FROM NOBORU INOUE × NOBORU KATSUMATA, LIMITED LUNCH & DINNER on November 23』を開催いたします。



今回のコラボレーションは、現代フレンチの礎を築いたと言っても過言ではない、井上氏と勝又氏の以前からの深い友好関係と、料理に対する共通の熱い情熱によって実現の運びとなりました。イベントタイトルに「Vol.1」と付けているとおり、今後もこういったトップシェフのコラボレーション企画開催を予定しており、引き続き日本のフレンチのすばらしさを訴求してまいります。

井上氏は、「人生最大の転機」と語るほどの出会いとなり、「ソースの名人」という称号を与えられるに至った、フランス・ロアンヌの三ツ星レストラン「トロワグロ」での修業などの渡欧修業をへて、日本フレンチ界のフロントランナーとして、自身の料理哲学に基づく、最新かつ最上級のフレンチを表現している、日本を代表するグラン・シェフです。

また、勝又氏は、渡欧修業からの帰国後、特に感銘を受けたニースでの経験から、「誇り高きピストロのオーナー・シェフ」として、東京フレンチ界に旋風を巻き起こし、日本初のオーベルジュを成功させるなど、美食家たちの夢を広げ続けるフランス料理界のトップクリエイターです。

この両氏が同じキッチンに立ち、それぞれの料理への美学を結晶した、一日限りの夢のような饗宴を限定 120 名のゲストにご提供いたします。上質を知り尽くしてきた二人のトップシェフによるスペシャルメニューのために、日本におけるフレンチ食材供給においてはパイオニアであるアルカンと、西洋料理向け水産食材を提供するイメックスより、最高品質の食材をご用意する予定です。またこれらお料理に合わせ、シェ・イノのシェフソムリエである伊東賢児氏が特別にセクションした、アルカンが輸入する質の高いワインの数々をご堪能いただけます。

選び抜かれた数々の食材と、二人の研ぎ澄まされた感性が織り成す、限りなく贅沢で、このうえなく上質なひとときにぜひおでかけください。

<シェフのご紹介>

井上 旭(いのうえ のぼる)

1945年鳥取生まれ。21歳で渡欧。スイス、ベルギーで修業しフランスへ。パリの「ラ・セール」を経て、ロアンヌの「トロワグロ」へ。ここでトロワグロ兄弟に、フランス料理の命ともいえるソースのテクニックを学んだことが、今日、井上氏の料理の魅力すべてを表している。その後、当時パリにおける一流の社交場「マキシム」を経て72年帰国。銀座「レカン」料理長、79年「ドゥ・ロアンヌ」オーナー・シェフを務め、84年「シェ・イノ」をオープン。クラシックからヌーヴェル・キュイジーヌ、そしてさらにキュイジーヌ・モデルヌへと進化を遂げるフレンチ界の中で、先駆者としてつねに注目を集めながら、「レストランには感動があること」を信念として、上質なフレンチを提供し続けている。

勝又 登(かつまた のぼる)

1946年静岡生まれ。69年に渡欧し、オランダ、パリ、ニースで研鑽を積む。帰国後の73年、「ピストロ・ド・ラ・シテ」を西麻布にオープン。1970年代におけるピストロブームを巻き起こす。78年に2軒目の「レストラン・オー・シザール」(六本木)でヌーヴェル・キュイジーヌを展開、86年に箱根の芦ノ湖を望む高台に日本初の宿泊施設付フランス料理店「オーベルジュ・オーミラドー」を開店。さらに97年「パピヨン・ミラドー」を、2004年春には「コロニアル・ミラドー」を併設。東京のフレンチ界をリードし続け、クラシックからヌーベル、そしてピストロ料理まで、様々なスタイルでフレンチの楽しみ方を提案しながらも、地場素材の魅力を最大限に引き出す技法と演出で、遠来の客をもてなしている。

【イベント概要】

タイトル：『美しい感性の時間 Vol.1 FROM NOBORU INOUE x NOBORU KATSUMATA LIMITED LUNCH & DINNER on November 23』

日 時：2006年11月23日(木・祝)【ランチ】受付 11:30～ / ランチ 12:00～16:00
【ディナー】受付 18:00～ / ディナー 18:30～22:30

場 所：シェ・イノ(東京都中央区京橋 2-4-16 明治製菓本社ビル1F)

定 員：【ランチ】限定 60名様 / 【ディナー】限定 60名様
ご予約順。お二人様以上でのご予約をお願いいたします。

料 金：【ランチ】お一人様 30,000円 / 【ディナー】お一人様 50,000円
フランス料理フルコース、お飲物、税金、サービス料込み・食後酒別途

ドレスコード：スマートカジュアル

ご予約方法：シェ・イノもしくは、オーベルジュ・オーミラドーにてお電話にて承ります。
<シェ・イノ tel:03-3274-2020> <オーベルジュ・オーミラドー tel:0460-4-7229>

主 催：株式会社アルカン / 株式会社イメックス
後 援：ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社
協 力：シェ・イノ / オーベルジュ・オーミラドー

株式会社アルカンについて

株式会社アルカンは1980年の創業以来、約25年余りにわたって、フランス料理等の食材をヨーロッパより輸入し、全国の有名ホテル・レストラン等へ供給する専門商社としてスタートしました。この分野では草分け的存在とされており、現在の取扱商品は、ホテル・レストラン向け業務用食材のみならず、製菓用材料、百貨店・スペシャリティストア向けのグロッサリー食品や、ワインなどの酒類等、多彩な商品群となっています。

株式会社イメックスについて

株式会社イメックスは、最高品質の水産食材を、全国のトップクラスのホテル・レストランに供給しています。独自のブリック商品のノウハウも含め、同様チャネルに対して、各種高級食材提供を行っている当社グループ企業、株式会社アルカンとのコラボレーションにより、ハイクオリティな西洋料理食材市場などに対する、JFLA グループの新たな事業戦略展開において期待されています。

ジャパン・フード&リカー・アライアンスグループ (JFLA グループ) について

JFLA グループは、純粋持株会社である「ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社」のもと、食品・酒類製造メーカーである「マルキン忠勇株式会社」「盛田株式会社」「株式会社高橋弥次右衛門商店」「株式会社ハイピース」、高級食材・酒類輸入商社「株式会社アルカン」、水産食材加工・販売「株式会社イメックス」、外食事業体「モリタフードサービス株式会社」、グループ研究機関「マルキンバイオ株式会社」、また、本年7月より営業を開始した、グループ事業会社の営業部門が集約し、グループ商品（食品ならびに酒類）を専門に販売する「ジャパン・フード&リカー・アライアンス食品販売株式会社」ならびに「ジャパン・フード&リカー・アライアンス酒類販売株式会社」など16社の事業子会社にて形成される食品関連企業グループです。JFLA グループは、風土に根ざした伝統的な食文化を継承しながら、ますます多様化するお客様のニーズに応える商品をお届けすることで、健康で豊かな食生活に貢献してまいります。<JFLA サイト URL : <http://www.j-fla.com/>>

.....

<報道機関のお問合せ先>

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社
 管理本部 広報・IR 部
 tel:03-5614-6671 fax:03-3660-1421



ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社
 本社 〒761-4498 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1850番地
 大阪本社 〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀1丁目8番33号
 東京本社 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目5番6号
www.j-fla.com

Japan Food & Liquor Alliance Inc
 Headquarters 1850 Koh Nouma Shodoshima-cho Shozu-gun
 Kagawa Japan 761-4498
 Osaka Office 1-8-33 Kyomachibori Nishi-ku
 Osaka Japan 550-0003
 Tokyo Office 1-5-6 Nihonbashi kakigara-cho Chuo-ku
 Tokyo Japan 103-0014
www.j-fla.com