



NOVARESE

JEAN-GEORGES
TORIO

報道資料

2016 年 1 月 21 日
株式会社ノバレーゼ(東証一部)

**星付きレストラン「ジャン-ジョルジュ 東京」と創業 260 余年の醤油屋がコラボ
熟成した「濃口醤油」や「もろみ」、粉末の「ソイソルト」を使った“醤油フレンチ”を考案
香川県にある蔵内のレストランでフルコースをふるまう 1 日限り(1/31)のイベント開催
東京・六本木のレストランではメインの一皿を期間限定で提供(2/8~2/29)**

ウエディングプロデュース・レストラン運営の株式会社ノバレーゼ(本社:東京都/中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6 億円)は、東京・六本木で運営する星付きフレンチ「ジャン-ジョルジュ 東京」で、香川県にある創業 260 余年の醤油屋「かめびし」とコラボレーションした、“醤油フレンチ”を提供するイベントを開催します。イベントは「ジャン-ジョルジュ 東京」のほか、「かめびし」の醤油蔵内にあるレストランでも行います。

「ジャン-ジョルジュ 東京」では、10 年熟成の濃口醤油をバターソースに使った、原木栽培のシイタケの窯焼き「原木シイタケの窯焼き 10 年熟成濃口醤油のブルブラン」(1400 円、税込サ別)をアラカルトで、2016 年 2 月 8 日(月)から 29 日(月)まで提供します。

「かめびし」の蔵内のレストランでは、“醤油フレンチ”のフルコース(7 品)を提供する 1 日限りのイベントを、2016 年 1 月 31 日(日)に昼・夜の二部構成(各回 35 人、予約完売済)で開催します。当日は、「ジャン-ジョルジュ 東京」のシェフ・ド・キュイジーヌ、米澤文雄が厨房に立ち、料理をふるまいます。

料理全てを考案した米澤は、「ジャン-ジョルジュ 東京」を開業 9 カ月で「ミシュランガイド東京」の星付きレストランに導いた実力者です。「ジャン-ジョルジュ」のニューヨーク本店(11 年連続で NY ミシュラン三つ星を獲得中)でもスー・シェフを務めた経歴を持ち、世界中で 30 店舗のレストランを展開するシェフ「ジャン-ジョルジュ・ヴォングリステイン」の愛弟子として活躍してきました。生姜・ワサビ・柚子・出汁などを好んで使う師のスタイルを活かし、創作した“醤油フレンチ”を、今回のイベントでふるまいます。

米澤が「独特の風味」と称する「かめびし」の醤油は日本で唯一、「むしろ麹製法」で造られています。今回の料理には、そうした伝統技術で造られる醤油を熟成期間で料理に使い分けるほか、もろみも取り入れます。また「かめびし」は伝統を継承する一方、革新的な商品を開発する醤油蔵で、同社考案のフリーズドライした粉末タイプの醤油「ソイソルト」を使った、一皿も考案しました。



香川県産の原木栽培のシイタケはいまが旬。強火の炭火で表面を一気に香ばしく焼き上げ、中はふつくとジューシーに仕上げたシイタケを、ノイリープラットとクリームでエシャロットを煮詰め、「かめびし」の 10 年熟成の醤油とバター、ライムジュースで仕上げたソース「ブルブラン」でいただく逸品。国産の大豆と小麦のみで仕込んだ「かめびし醤油」の独特な風味とバターの芳醇な油分は相性抜群。ソースとシイタケのジュースが口の中で渾然一体に。塩気と食感のアクセントに、香ばしく焼き上げた生ハムを添えて。

2/8~2/29 まで「ジャン-ジョルジュ 東京」でアラカルトメニューとして提供します。



NOVARESE

**「ジャン-ジョルジュ 東京」でのイベント概要**

内 容	「原木シイタケの窯焼き 10 年熟成濃口醤油のブルーブラン」のランチ、ディナーのアラカルト提供		
期 間	2016 年 2 月 8 日(月)～2 月 29 日(月)	価 格	1400 円(税込、サービス料別 10%)
店 名	ジャン-ジョルジュ 東京	電 話	03-5412-7115
場 所	東京都港区六本木 6-12-4 六本木ヒルズ けやき坂通り 各線「六本木駅」から徒歩 5 分		
時 間	ランチ 11:00-15:00、ディナー17:00-24:00 ※テラス席は 11:00-24:00 ※無休		

「かめびし」の醤油蔵内のレストランでのイベント

内 容	「ジャン-ジョルジュ 東京」のシェフ・ド・キュージース、米澤文雄がふるまう、「かめびし」の醤油を使った“醤油フレンチ”のフルコース料理(7 品)		
期 間	2016 年 1 月 31 日(日)	価 格	10000 円(税サ込) 飲み物別途 300 円～
料 理	蕪のパンナコッタ キャビアと浅蛸 レタスと白身魚のカルパッチョ 熟成ソイソルトとオリーブパウダーのビネグレット 引田鰯 もろみとグリュイエールのグラタン風 原木シイタケの窯焼き 10 年熟成濃口醤油のブルーブラン いのししロースの窯焼き 熟成もろみとスパイスのペースト 金時人参のピュレ 讃岐の夢 2009 かめびし醤油焦がしバター風味のトリュフ・カルボナーラソース NY チーズケーキ 和三盆とイチゴ の全 7 皿(スイーツ以外、醤油やもろみを使用)		
時 間	昼の部 12:00～、夜の部 18:00～	電 話	0879-33-2555
場 所	香川県東かがわ市引田 2174 「(株)かめびし」の醤油蔵内のレストラン「かめびし 風の館」		
備 考	各回 35 人限定の企画で、全席、予約が埋まり、既に完売となっています 当日のご取材は承ります。レストラン(0879-33-2555)までお問い合わせくださいませ		

11 年連続三つ星を獲得する NY 料理界の至宝ジャン-ジョルジュ

「ジャン-ジョルジュ 東京」は、2005 年から 11 年連続して NY ミシュラン三つ星を獲得し、米紙ニューヨーク・タイムズでも最高の四つ星の評価を受けるシェフ「ジャン-ジョルジュ・ヴォングリステイン」の最高級レストランとして、東京・六本木ヒルズのけやき坂通りの路面店(2 階建て)に 2014 年 3 月、開業しました。開業後 9 カ月で獲得した「ミシュランガイド東京 2015」一つ星に続き、「同 2016」でも一つ星に輝いています。

米ニューヨークを中心に世界中で 30 店舗のレストランを展開する「ジャン-ジョルジュ・ヴォングリステイン」は、和食を好み、生姜・ワサビ・柚子・出汁など日本独特の食材を好んで取り入れています。そんな彼が十数年来の夢であった東京進出に際し、初めて店舗に取り入れたのが、カウンター席です。作りたての料理をふるまう日本の割烹スタイルに感銘を受け設計しました。また世界 30 店舗のなかでも、最も席数が少ない点も、今回の





NOVARESE



JEAN-GEORGES
TOKYO

こだわりです。シェフの目の届くなかで料理が提供される 14 席のカウンター席は、まるで劇場を眺めるかのような、料理人の躍動する姿もお楽しみいただけます。2F にはテーブルでの 20 席を用意、1F とは対照的な空間でお食事を楽しめます。

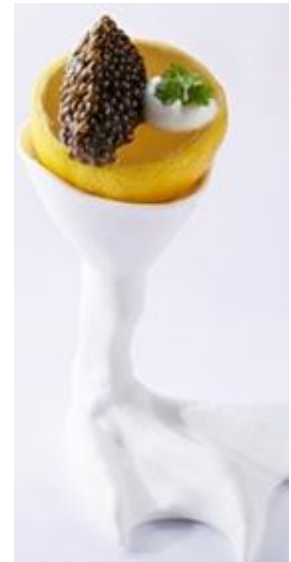
NY タイムズが評する“心を奪われる料理”

アジア各国の一流ホテルで腕を振るってきた彼の料理は、東アジアのスパイスを自在に使った圧倒的な個性が溢れだす革新的な食材構成で、「爆発的に風味が豊かな料理」(アメリカを代表する男性誌、Esquire)や、「彼の料理に心を奪われた」(NY タイムズの四つ星レビュー)と評され、世界中の食通が虜になってきました。

「ジャン・ジョルジュ 東京」でふるまう料理は、ニューヨークの旗艦店で提供している、彼の代名詞ともいえる料理を中心とした、ベスト・オブ・ベストなメニュー構成です。そこに、日本の四季を色濃く反映する食材を使用することで、素材を活かした ‘vibrant cuisine’ (活力あふれる料理) がさらに輝きを増します。

東京店のシェフ・ド・キュイジーヌは、NY 本店でスー・シェフを務めたジャン・ジョルジュの愛弟子、米澤文雄です。

現在提供中のコース料理(ランチ 4 皿税込 4,800 円、3 皿を選ぶプリフィクス形式のディナー税込 9,800 円～ ※サービス料別 10%)では、本マグロや毛ガニ、帆立、真鱈、飛騨牛、南部鶏、クワイ、金時ニンジン、カブ、柚子、酢橘、海苔など日本の食材や調味料、加工品を東アジアのスパイスで香り豊かに仕上げており、活力あふれる一品ばかりです。



「ジャン・ジョルジュ 東京」シェフ・ド・キュイジーヌ 米澤文雄 プロフィール

イタリアンの草分け的存在である恵比寿「イル・ボッカローネ(恵比寿)」で経験を積んだ後、2002 年に単身ニューヨークへ。人気の日本食レストランなどで働いた後、ミシュラン三つ星レストラン「ジャン・ジョルジュ」に(2002 年)。その類稀なる感性がスターシェフのジャン・ジョルジュの目に留まり、絶大な信頼を受けわずか 3 年で、日本人初のスー・シェフに抜擢されます。

その後 2007 年、ニューヨーク・コンセプトのレストラン「57 FIFTY SEVEN (六本木)」のオープンを期に日本に帰国し、グランドシェフに就任。「MLB café (恵比寿)」でオープニング・シェフとして活躍した後、「KENZO ESTATE WINERY」でナパ・ヴァレーと日本を行き来しながらエグゼクティブ・シェフとして世界中の美食家たちに料理をふるまい、絶賛されます。

2013 年 3 月に行われたアメリカ大使館主催のシェフ・コンペティション「United Tastes of America」の日本大会で優勝、北アジア大会でも準優勝を果たしました。

そしてジャン・ジョルジュの日本初進出を機に、レストランのシェフ・ド・キュイジーヌに抜擢され、腕を振っています。



会社概要

【社 名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)
 【住 所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 8 番 14 号 銀座 YOMIKO ビル 4F
 【電 話】03-5524-1122(代) 【設 立】2000 年 11 月 1 日
 【資 本 金】608,825 千円 (2014 年 12 月末) 【代 表 者】代表取締役社長 浅田剛治
 【従業員数】1,818 人(連結)、1,583 人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2015 年 12 月末)
 【売 上 高】2014 年 12 月期 152 億 7,618 万円(連結)
 【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業
 【連結子会社】株式会社タイムレス(コンサルティング事業)、株式会社 MARRY MARBLE(婚礼演出映像・写真)
 株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)、株式会社ブライト(婚礼総合法務サービス)、
 上海娜珀蕾餐饮管理有限公司(レストラン運営)、NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)

事業内容

■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインのウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

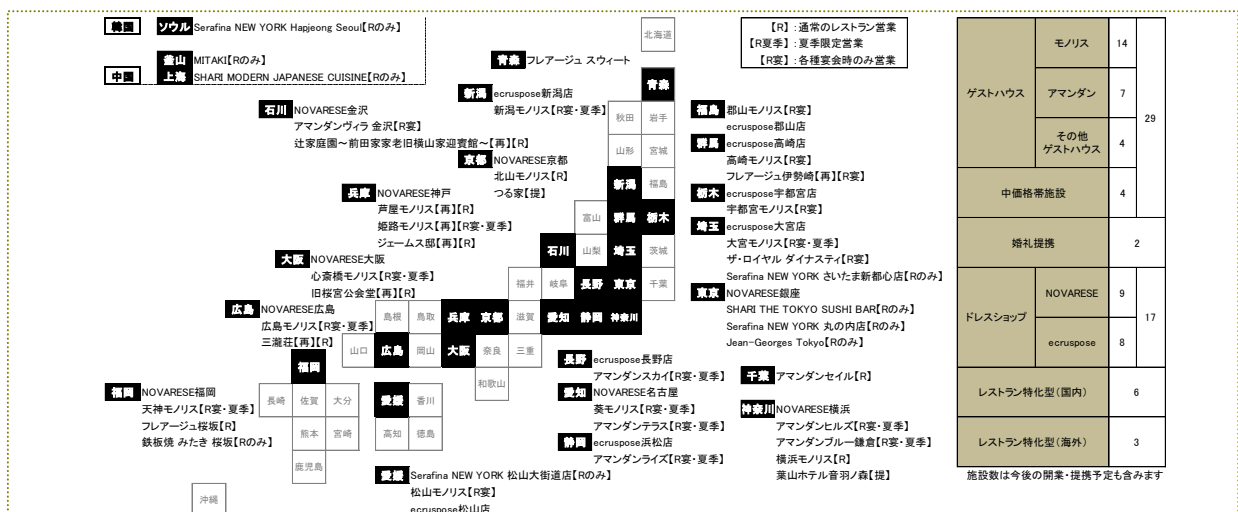
モノリスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダンタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記 3 タイプより 4 割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【R のみ】)



本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当: 松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp