

2011年6月30日

JAL ホテルズ

スターシェフによる夢のコラボ ウェディングメニュー「パルフェ タムール Parfait Amour」を発表
～ 各料理界の巨匠が集結し、JAL ホテルズウェディングの為にだけに考案した特別メニュー ～

株式会社 JAL ホテルズ(本社:東京都品川区、代表取締役社長:マルセル・ファン・アルスト)は、さまざまな料理ジャンルの人気有名シェフと JAL ホテルズのコーポレートシェフ土居達馬をはじめとするチェーンホテルの料理長が、ウェディングのテーマである「愛」と、JALホテルズのホスピタリティ・コンセプト「心をほどこき、心をむすぶ。」に基づき共同開発した、コラボレーション・ウェディングメニュー「パルフェ タムール Parfait Amour(以下、パルフェ タムール)」を JAL ホテルズチェーンの国内 15 ホテルにて 7 月 1 日より予約販売開始いたします。

「パルフェ タムール」は、「料理の鉄人」、「愛のエプロン」、「魂のスプーン」など、数々の有名料理番組の企画・演出を手がけてきたホームラン製作所(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:田中経一)が、日本のシェフとレストランを元気にするために発足した「CHEF-1」プロジェクトの一環として、JAL ホテルズと共同開発を行ったものです。フランス料理、日本料理、中国料理、ナチュラルフレンチキュイジーヌ、スイーツのジャンルを超えて集結した 5 名の人気シェフが冷・温前菜、スープ、魚料理、デザートに JAL ホテルズの各ホテルの料理長が、肉料理をそれぞれ担当し、全 6 品を基本とするウェディングコースメニューに完成しました。



【写真】本コラボメニューに結集した有名人気シェフ



【写真】料理集合写真

冷前菜は、日本料理界の若武者、恵比寿「賛否両論」オーナーシェフ、笠原将弘氏が担当。温前菜は、フレンチの鉄人、「ラ・ロシェル」のオーナーシェフ、坂井宏行氏が考案。スープは四川料理の名店「四川飯店」のサラブレッド陳建太郎氏、魚料理はナチュラルフレンチキュイジーヌで名高く天皇陛下主催の晩餐会も手がけたホテル日航東京の調理部顧問、河合隆良氏が担当。肉料理は各ホテルの料理長が担当し、自慢のメインディッシュを披露します。デザートには世界初の野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジエ」のオーナーパティシエール、柿沢安耶氏が、晴れの日に相応しい華やかなデザートを考案。生涯忘れられない結婚式にしたいというカップルの気持ちにこたえるべく、JAL ホテルズのコーポレートシェフ土居達馬も入り意見を重ねて考案された、他に類を見ない料理界におけるまさに夢のコラボレーションコースです。

(<http://www.jalhotels.com/jp/pt/>)

また、本メニューを申し込んだカップルには、シェフによる料理メニュー紹介 DVD を披露宴で上映できるほか、オプションで、5 人のスターシェフのサイン入り卓上メニューブックや、引き出物にシェフオリジナル商品を加えられるなどのサービスを用意しています。

本企画は、JAL ホテルズのチェーンネットワークを生かした、JAL ホテルズならではの試みです。他のウェディング会場にはない、ユニークで話題性のある婚礼メニューを提案することで、日常的なホテル利用が少なくなっている婚礼対象世代の新規来館数の増加を見込んでいます。また、料理でのおもてなしを大事にしたい料理好きの成約済みカップルのニーズにも対応していけるものと考えています。

CHEF-1プロジェクトについて

ホームラン製作所が手がける、シェフとレストランを元気にするために作ったプロジェクト。「料理の鉄人」や「愛のエプロン」を生んだ演出家と、「魂のワンスプーン」や「嗚呼！花の料理人」を企画した放送作家が発起人となり、スターシェフとの人脈や、料理系ヒット番組を生んできた企画力、演出ノウハウを駆使して、「レストラン」、「お客さん」、「協賛企業」が楽しめる様々な料理イベントを開催している。2010～11年に開催されたフジテレビ主催のシアター&レストラン「ルナレガーロ」では料理部門のプロデュースを行い、また震災後は、スターシェフたちで被災地を訪れ、炊き出しボランティアも実施。「料理」にまつわる様々なアクションを起こし、各方面から注目されている。<http://www.chef-1.com>

JAL ホテルズについて

JAL ホテルズは、『ニッコー・ホテルズ・インターナショナル(NHI)』、『ホテル JAL シティ(HJC)』の、2つのホテルチェーンを運営するホテルオークラグループのホテル運営会社。1970年、日本航空の出資による設立以来、ホテルオペレーターとして国内外で事業拡大を展開。2010年9月30日より、オークラ ホテルズ & リゾーツのパートナーブランドとなり、各事業のシナジー効果を生かした顧客の利便性の向上を図る。資本金は42億7千2百万円。2011年6月30日現在、NHI 43(国内 23、海外 20) HJC 13(全て国内)の合計56ホテル、総客室数17,736室を展開している。今後は、中国に、2011年『ホテル・ニッコー厦門』(NHI、436室)、2013年に『ホテル・ニッコー広州』(NHI、411室)、『ホテル・ニッコー蘇州』(NHI、475室)、ベトナムに2011年12月『ホテル・ニッコー・サイゴン』(NHI、335室)などの開業を予定している。<http://www.jalhotels.com/jp/>

■ 報道関係の方からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌
マーケティンググループ 中村 正彦
TEL. 011-251-6325 / FAX. 011-218-6672
marketing@jrhotels.co.jp

■ お客様からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌
宴会予約(9:00～19:00) TEL.011-251-2200

※ご取材や写真の e-mail 送付をご希望の際は、上記マーケティンググループにお申し付けください。

<添付資料 1>

「パルフェ タムール Parfait Amour」概要

- 商品概要: 5 人の人気スターシェフとJALホテルズの各シェフとがコラボレートした全 6 品
を基本構成とする婚礼メニュー。ホテルにより前菜の前にアミューズ(軽いおつまみ)、魚料理
と肉料理の間に口直し(シャーベット)を入れる場合がございます。
- テーマ/コンセプト: 「永遠の愛」をテーマに Parfait Amour (Perfect Love の仏語) をメニュー開発
- 価格帯: 14,000 円～20,000 円 (各ホテルによって異なります)
- 販売時期: 2011 年 7 月 1 日より予約販売開始
2011 年 9 月 1 日から 2012 年 8 月 31 日までの婚礼を対象に提供
- 商品サイト: <http://www.jalhotels.com/jp/pt/>
- 参加ホテル: JR タワーホテル日航札幌、ホテル日航ノースランド帯広、ホテル日航成田、
ホテル日航東京、ホテル JAL シティ田町 東京、川崎日航ホテル、ホテル日航新潟、
ホテル日航金沢、ホテル日航豊橋、ホテル日航大阪、ホテル日航姫路、
ホテル日航奈良、ホテル JAL シティ松山、ホテル日航福岡、ホテル日航熊本

<添付資料 2>

「パルフェ タムール Parfait Amour」メニュー

メニュー	担当シェフ
冷前菜  八宝祝菜～柚子の香りの海からの贈り物～ 永遠の愛を祝う祝宴始まり、今日の想いが「末広がり」にいつまでも続き、広がっていくようにとのコンセプトから8つの食材を土佐酢のジュレでまとめたきらびやかな前菜。 長寿を祝う海老、鯛、子沢山で家庭の繁栄を意味する蟹にホタテ、オクラ・長芋で食感を出し、ワカメで海の香りを際立たせ、最後に金箔をかざり、幸せな祝宴の開幕を演出します。	笠原 将弘シェフ(日本料理)  1972 東京都生まれ。1991 年「東京吉兆」入社。「正月屋吉兆」にて9年間修行。父親の他界を機に 2000 年、実家の焼き鳥店を継ぐ。2004 年、恵比寿に自らがオーナーシェフを務める「賛否両論」をオープン。独創的な料理が評判となり、予約を取るのが難しい店へと成長を遂げる。店以外にもTV番組の出演や雑誌など幅広く活躍。いま活躍が期待される若手日本料理人の 1 人。 (http://www.sanpi-ryoron.com/)

温前菜



クロケットアムール トリュフシャンピニオンソース

「万事丸く、夫婦円満が長く続くことを願って」、丸いクロケットを作った坂井シェフ。
コラーゲン豊富なアイスバイン(塩漬けした豚すね肉)と鮑がふんだんに包み込まれた、まさに宝石のようなクロケットの下には、トリュフの芳醇な香りのシャンピニオンソースが敷き詰められています。

坂井 宏行シェフ(フランス料理)



1942年鹿児島生まれ。19歳でオーストラリアに渡り修行したのち、帰国後、東京・銀座の名店「四季」にて修行。1971年西麻布「西洋膳所 ジョン・カナヤ」シェフに就任、懐石の手法を活かした「フレンチ懐石」のスタイルを確立。1980年に東京・青山に「ラ・ロシェル」をオープン、オーナーシェフとなる。味はもちろん、盛り付けや色合いの美しさから「料理界のドラクロア」の名声を得る。フジテレビ「料理の鉄人」のフレンチの鉄人としても活躍。

(<http://www.la-rochelle.co.jp/>)

スープ



金輝鴛鴦蟹 ～フォアグラと蟹とフカヒレの幸福スープ～

金色に輝く蟹入りフカヒレスープは、日本に四川料理を広めた祖父・陳建民から陳家に3代続く秘伝のスープ。
「永遠の愛が育む家族の絆」をコンセプトに四川飯店3代目の陳建太郎シェフがフォアグラのフランを添えて祝宴に贈る温かいスープに仕上げました。

陳 建太郎シェフ(中国料理)



1979年、東京都生まれ。祖父は四川料理の神様・陳建民、父は中華の鉄人・陳建一。玉川学園卒業後、2002年、赤坂・四川飯店に入社、渋谷にある「szechwan restaurant 陳」にて修行を開始。2005年から2年半に渡り四川大学へ留学すると同時に、四川省成都市の「菜根香」で修行。総料理長の曾国華氏に師事し本場の四川料理を修業。帰国後はさらに料理の腕を磨く傍ら、料理教室やイベント、TV出演などの活動も行っている。(<http://www.sisen.jp/>)

メイン(魚料理)

**海の貴婦人のフリカッセ 愛が凝縮されたソースアメリカヌ**

河合シェフお得意の野菜をふんだんに使い、永遠の愛を育み続けるために「新婦にいつまでも美しく、笑顔を絶やさずにいるほしい」との願いを込めた料理。

海の貴婦人と呼ばれるオマールに季節の野菜をふんだんに使い、色鮮やかな一皿に仕上げています。

河合隆良シェフ(ナチュラルフレンチ)



1955年静岡県生まれ。1977年～カナダを皮切りに武者修業に出る。ウェスティンホテルではクィーンエリザベス主催の晩餐会で料理担当。その他有名ホテル・レストランで活躍。1986年、アメリカでトップクラスのレストラン「マサズ・サンフランシスコ」のスーパーシェフとなり全米No.1レストランの栄誉に輝く。

1994年「パンパシフィックホテル・サンフランシスコ」総料理長に就任。

1997年帰国後は「パンパシフィックホテル横浜」総料理長に就任。2008年には天皇陛下主催の晩餐会で料理を担当。2009年1月よりホテル日航東京の調理部顧問に就任。

(<http://www.hnt.co.jp/>)

メイン(肉料理)



イメージ写真

JAL ホテルズの各ホテル料理長がそれぞれ考案した肉料理をご披露いたします。

デザート



「ローズ・ウェディング・デセール」

「花嫁の幸せをゲストみんなと分かち合う」をコンセプトに、女の子の憧れ、「ウェディングケーキ」を柿沢シェフお得意のヘルシーな野菜を使ったデセールで華やかな世界に創造。美しい白い花を咲かせることで花嫁の白の象徴にもなったといわれるオレンジと、カボチャをパルフェ(アイス)に、「あなたを愛しています」という花言葉を持つバラの香り豊かなローズクリームチーズを、トマト&イチゴで作ったゼリーとムースで包み込みました。

柿沢 安耶パティシエ(スイーツ)



学習院大学在学中に料理研究家のもとでフレンチを学び、フランス留学後に本格的修業を開始。その後、「おいしいだけでなく、食べた人が健康になれる料理やスイーツ」を志し、2003年に「オーガニックベジカフェ・イヌイ」を栃木県に開店。デザートの野菜スイーツが評判になり、2006年世界初の野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジェ」を東京に開店。2011年1月には六本木ヒルズに「野菜寿し ポタジェ」を開店、活躍の場をさらに広げている。
(<http://www.potager.co.jp/>)