報道関係者各位
プレスリリース

2022 年 08 月 29 日
ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022 事務局

アンバサダーに就任したクララ・ブランさんが コックコート贈呈で満面の笑み 元サッカー日本代表 大久保嘉人さんがスペシャルトークに参加！ 「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」、 8 月 30 日(火)から予約開始

今年で 11 周年を迎える日本最大級のフランス料理イベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」は、8 月 23 日(火)にコンラッド東京(東京・汐留)にて、アンバサダーや注目シェフを紹介する「プレス発表会」を開催致しました。本イベントに今年は全国約 550 店が参加しますが、中でも注目のフォーカスシェフ 7 名が登壇し、お料理へのこだわりなどを熱くスピーチ。

また今年のアンバサダーには昨年に続き、フローラン・ダバディさんと、モデルでインフルエンサーのクララ・ブランさんが就任致しました。イベントのロゴ入りコックコートが贈呈されると、クララさんは満面の笑みで喜びを語りました。さらにスペシャルトークゲストとして元サッカー日本代表の大久保嘉人さんも登場。クララさんとのトークセッションでは、フランスの本場のバゲットの美味しさにも触れながら、息子さんと大阪で二人暮らしをするうちに料理の腕を上げ、「太刀魚の煮付け」などの和食も大久保さんの得意料理の一つであることを明かしました。

▲左：満面の笑みでコックコートを受け取るモデルでインフルエンサーのクララ・ブランさん
右：左から特別協賛のダイナースクラブ 三井住友トラストクラブ株式会社 代表取締役社長 五十嵐幸司氏、クララ・ブランさん、大久保嘉人さん、イベント事務局長 ジャン フィリップ・ザーム氏

会の冒頭ではダイナースクラブ 三井住友トラストクラブ株式会社 代表取締役社長 五十嵐幸司氏が、「サスティナブルや日本の食文化応援、若手応援といった大切なメッセージを発信しながら取り組んで行くことができる、とても特別なイベント」と説明。本年のテーマである「日本の食文化を応援！トレ・ボン 日本のテロワール」やお料理のテーマ「南フランス」についても MC が説明致しました。
・本年のイベント概要はこちら： https://www.atpress.ne.jp/news/314435

またイベント事務局長 ジャン フィリップ・ザーム氏は、「日本とフランスは美食の面でも非常に強い絆があります。それぞれの食文化はまったく異なるものですが、上質な料理への愛という点で共通しています」と説明しました。

【アンバサダーにフローラン・ダバディさんとクララ・ブランさんが就任！】

フローラン・ダバディさん

パリ出身のキャスター、ジャーナリスト。昨年に続き、今年もアンバサダーに就任。参加レストランが提供するお料理のテーマ「南フランス」は、ダバディ氏の祖母の地元でもあることから、幼少期に南フランスで夏を過ごした思い出もあり、本年もイベントに期待を寄せています。また参加するシェフや生産者たちのサスティナブルな取り組みにも注目をしています。

イベントメッセージ

https://www.youtube.com/watch?v=bMAbWya0roc

クララ・ブランさん

日本在住のフランス人で、モデル、インフルエンサー、クリエイターなどマルチに活躍。CM などにも多数出演中。「フレンチは盛りつけも美しいお料理が多く、みんなでお店の雰囲気に合わせてオシャレをして集まったり、盛り上がれるので大好きです」とコメント。フレンチイベント期間中に多くのフレンチ店を訪問したいと意気込みを語りました。自身の YouTube チャンネルの登録者数は 12.2 万。

https://www.youtube.com/channel/UCeAA1RqTJMMNGKR9yPh9H5Q

クララさんと大久保さんのトークセッションの様子

【登壇したフォーカスシェフたち】

世界的に有名なレストランガイドに掲載の「La Cueillett」(山梨県韮崎市)の山田眞治シェフは、イベントのパートナー企業のである山梨県のご当地キャラクター「武田菱丸」くんと登壇。地元のキノコを使った料理や山梨ワインを提供予定と説明

https://francerestaurantweek.com/restaurant/391

http://greencreate.boo.jp/PR/yamada.pdf

レストラン　雪村庵」藤良樹シェフ

世界的に有名なレストランガイドに掲載の「レストラン　雪村庵」(茨城県常陸大宮市) 藤良樹シェフは、茨城県から初選出のフォーカスシェフ。魚介のブイヤベースで地元の魅力を表現したいと語りました。

https://francerestaurantweek.com/restaurant/5

http://greencreate.boo.jp/PR/fuji9.pdf

フォーカスシェフの中で最年少となる「タワーズレストラン クーカーニョ」(東京都渋谷区)の熊谷友宏シェフ。現在 26 歳。ふるさと静岡県の山葵や鰻、フランス産のフォアグラといった日本とフランスのテロワールを感じていただける料理を提供したいと語りました。

https://francerestaurantweek.com/restaurant/20

http://greencreate.boo.jp/PR/kumagai15.pdf

UMAMI フレンチの巨匠、「ARGO」(東京都千代田区)の唐澤豪シェフは、山口県萩市から取り寄せた甘鯛をメインに、シェフの地元新潟の 2 週間ほど寝かせた妻有ポークなどのコース料理を提供したいと熱く語りました。

https://francerestaurantweek.com/restaurant/4

http://greencreate.boo.jp/PR/karasawa13.pdf

世界的に人気のレストランガイドに 2 連連続で掲載された「Cheval de Hyotan」(東京都豊島区)の川副藍シェフ。参加する姉妹店「ブラッスリーレトン」では、和食材使用の南仏の伝統料理として、コースのメインに「河内鴨のカスレ」を提供したいと抱負を語りました。※イベント参加は近隣の姉妹レストラン「Brasserie Laiton」になります

https://francerestaurantweek.com/restaurant/448

http://greencreate.boo.jp/PR/kawazoe11.pdf

パテクルート世界選手権 3 位の実力派、「a table」(東京都文京区)の中秋陽一シェフ。スペシャリテのパテクルートをはじめ、フランス人がフランス料理だと直感的に感じてもらえるようなクラシックな料理を作ることを常に心がけていると語りました。

https://francerestaurantweek.com/restaurant/121

http://greencreate.boo.jp/PR/nakaaki.pd

フランスで星付き有名店を多数経験した「Esterre」(東京都千代田区)のマルタン・ピタルク・パロマーシェフ。来日後、備長炭を使って魚を調理するなど、「和」の技術を取りれてフランス料理を作ることに心から喜びを感じていると語りました。※イベント参加は同じホテル内のレストラン「Grand Kitchen」

https://francerestaurantweek.com/restaurant/230

http://greencreate.boo.jp/PR/martin8.pdf

シェフたちとクララさんの記念撮影

【「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」とは？】

9 月 23 日(金・祝)から 10 月 16 日(日)まで開催される国内最大級のフランス料理イベント。高級イメージのあるフレンチながら、ダイナースクラブ会員だけでなく、誰でもこの 24 日間だけリーズナブルな価格(2,500 円　5,000 円　8,000 円のいずれか　※店舗による)で気軽にフレンチを堪能できることで大人気。8 月 30 日(火)より一般予約スタート。

●公式ホームページ　　：https://francerestaurantweek.com/
・イベント概要はこちら：https://www.atpress.ne.jp/news/314435

【お問い合わせ】
「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」事務局
広報担当： 滝口
Tel　　：080-8422-5844(03-6869-2516)　　Email　：info@greencreate.jp

画像一括ダウンロード URL
https://www.atpress.ne.jp/releases/323482/image323482.zip