報道関係者各位
プレスリリース

2022 年 10 月 3 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

～サステナブルな美食体験～
200%ノーフード・ウェイストディナーを開催
「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」

開催 12 年目を迎える「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」は、今年も全国のフレンチレストラン約 550 店と、日本最大級のフランス料理イベントとして 2022 年 9 月 23 日(金・祝)から 10 月 16 日(日)までの 24 日間、日本各地で展開されています。そのローンチングイベントとして、9 月 22 日(木)にパレスホテル東京のフランス料理「エステール」にて「200%ノーフード・ウェイストディナー」が開催されました。

前菜：山梨産富士の介のグラブラックス 雲丹 サフラン風味のジュレ

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」はフランス食文化の楽しさを発信すると同時に、日本の豊かな食文化を未来へ残す活動を応援するイベントです。今年のメインテーマの一つは「サステナビリティ」。元々料理の基本は、一つの食材を余すところなく使い切るというサステナブルなものです。フランス料理においても野菜の芯や皮を使って旨みを引き出すブイヨンや、魚の頭や骨から出汁を取ったソースなど、各地方の風土や気候に沿って、自然と共鳴して発展してきたのです。そんなフランス料理が日本の和食材や食文化に出逢うことで、どんな未知の一皿が生まれるのか。日本とフランスの関係性を深め、それぞれの伝統と技術が融合しつつ、フードウェイストやサステナビリティを意識する新たな発見の機会を創出し、また、伝統と技術を次の世代にも残すために、創り手と食べ手が手を取り合う日仏の食文化交流を発信していきます。

この度、パレスホテル東京 フランス料理「エステール」にて、マルタン・ピタルク・パロマーシェフが取り組む「サステナブル」な食の未来を体感する特別ディナーを 9 月 22 日(木)に開催しました。使用する食材、調理法、提供する器などコースを構成するあらゆる食材を余すことなく使い切ることにより「200%ノーフード・ウェイストディナー」と題され、「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」発起人のアラン・デュカス氏来日のもと、華やかな饗宴となりました。

写真左：マルタン・ピタルク・パロマーシェフ(エステール)　写真右：アラン・デュカス氏

パレスホテル東京がデュカス・パリをパートナーに迎え、2019 年 11 月にオープンしたフランス料理「エステール」。日本のテロワールを活かしたコンテンポラリーなフランス料理は、開業時よりフードロスを最小限に留められるよう、使用できる食材は全て調理し、地球に優しい料理を提供しています。野菜を使用するときは生やローストだけでなく糠漬けにする、固い部分はジュースに絞る又はパウダーにする、乾燥させた皮をデコレーションに使用する、また魚の皮もカリカリのチップスにしてアミューズ用にアレンジし、魚の骨をデコレーションに使用するなど、食材を無駄なく使い、フードロスに取り組みながらも多様な調理方法でさらなる料理の奥行きを出すことに努めています。

「200%ノーフード・ウェイストディナー」でも「山梨産富士の介のグラブラックス 雲丹 サフラン風味のジュレ」や「山梨産仔鹿のロースト キャベツ ジュニパーベリー」、「東北産の鱸 バターナッツスカッシュのフェルメンテーション 唐墨」など、日本の豊かなテロワールを感じるメニューが並びました。また、「ブリオッシュのフレンチトースト 再構築したパンのグラス 柑橘類の皮」には、マルタン・シェフが注目している和歌山県の原農園の柑橘が使われました。

テロワールやサステナビリティをテーマに掲げ、日本のフランス料理を称える美食イベントとして大好評のうちにスタートした今年の「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」。24 日間で、フランス料理を楽しみながら、様々な出会いや発見の物語が生まれることが期待されます。

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」は農林水産省が取り組む「ニッポンフードシフト」の推進パートナーです。食品ロス削減国民運動に参加し、サステナブルなメッセージを発信します。2022 年のイベント開催期間となる 10 月は農林水産省が定める「食品ロス削減月間」です。

▼パレスホテル東京からはグランド キッチンが「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」に参加中！
マルタン・ピタルク・パロマーシェフ注目の和食材「和歌山県 原農園さんの柑橘」を取り入れたコースを提供しています。
Grand Kitchen　グランド キッチン　東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスホテル東京 1F
イベントコースメニュー：ランチ 5,000 円、ディナー8,000 円(税・サービス料込み)
詳細　https://francerestaurantweek.com/restaurant/230

▼全国の参加レストラン情報公開中！予約は各レストランページで受付中！
公式ホームページ： https://francerestaurantweek.com/
公式 Instagram　： https://www.instagram.com/france_restaurant_week/
公式 YouTube　： https://www.youtube.com/c/FranceRestaurantWeek_FRW

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」の概要
【開催概要】
開催期間　： 2022 年 9 月 23 日(金・祝)～10 月 16 日(日) 24 日間
主催　： 「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」事務局
特別後援　： 在日フランス大使館
特別協賛　： ダイナースクラブ (発行会社：三井住友トラストクラブ株式会社)
利用者　： 一般のお客様および、ダイナースクラブ会員(どなたでもご利用いただけます)
開催場所　： 全国の参加フレンチレストラン約 550 店
コース内容： 前菜・メイン・デザート・食後のドリンク(内容は各店舗により異なる)
価格　： ランチ、ディナーともに 2,500 円 or 5,000 円 or 8,000 円のいずれか
(すべて税・サービス料込み。価格は店による)
予約方法　： 上記公式ホームページにて、オンライン予約または店舗へ直接お電話で予約

▼200%ノーフード・ウェイストディナー画像ダウンロード
https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1CSjAp36WQTe6bF2Sxb7KuHiQOr3z7S3F

【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
Tel　： 03-3515-7033　Email： office@francerestaurantweek.com