

I N U A

「世界のベストレストラン50」で世界第1位に4度輝いた「noma」で活躍したシェフトーマス・フレベル氏をヘッドシェフに迎え KADOKAWAが初のレストラン「INUA」を6月オープン

株式会社 KADOKAWA (本社:東京都千代田区 代表取締役社長:松原眞樹 以下 KADOKAWA) は、デンマーク・コペンハーゲンの伝説的レストラン「noma」(ノーマ)のヘッドシェフ レネ・レゼピ氏とパートナーシップを結び、noma で活躍したシェフ トーマス・フレベル氏がヘッドシェフとなる、レストラン「INUA」(イヌア)を6月29日(金)に東京 飯田橋に開業いたします。予約受付は4月26日(木) INUA ウェブサイトにて開始いたしました。

4度にわたり「世界のベストレストラン50」で世界1位(2010年、2011年、2012年、2014年)に輝いた noma では「食」におけるクラフトマンシップが大切にされており、シェフによって丁寧に食材の仕込みが行われています。2015年に KADOKAWA 会長の角川歴彦がコペンハーゲンの noma を訪れた際、コンテンツの創出において何よりもオリジナリティを貴ぶ当社の気風と、noma との理念の間に共感を覚えました。

2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催を機に、世界中から多くの訪日客が見込まれています。KADOKAWA は最高のホスピタリティでお迎えするためのインバウンド事業推進の一環として「食」もコンテンツのひとつと捉え、noma とのパートナーシップによってレストラン事業を開始することを決定いたしました。

60席のレストラン INUA の内装は、日本と北欧の文化の融合を実現させるべく、洗練されたカスタムメイドのアイテムによってデザインされています。無垢のオーク材などの天然素材を中心に、様々な素材の持つ存在感を生かしつつも調和された、大都会にいながらどこか懐かしく感じる温かみのある空間で上質なひとときを提供いたします。

レストランに関する情報は、INUA の公式サイト、フェイスブック、インスタグラムにて、随時発表いたします。

■店舗情報

店名 : INUA

ヘッドシェフ : トーマス・フレベル

所在地 : 〒102-8552 東京都千代田区富士見 2-13-12 KADOKAWA 富士見ビル 9F

公式サイト : inua.jp

開業予定日 : 2018年6月29日(金)

営業日時 : 毎週火～土曜日 17時～ (ディナーのみ)

定休日 : 毎週日・月曜日

運営会社 : 株式会社 K's Lab (株式会社 KADOKAWA 100%子会社)

「INUA」とは

「生きとし生けるものに内在する精神」というデンマーク領グリーンランドに暮らすイヌイットの本質を表した神話が由来となり、フレベル氏自身の心に強いインスピレーションを感じさせた言葉です。

【トーマス・フレベル氏について】 Thomas Frebel



撮影 : Jason Loucas

1984年生まれ、34歳。ドイツ・マクデブルク出身。2009年 noma 入店以来、リサーチ&開発のトップとしてレゼピ氏の信頼を築き、東京、シドニー、メキシコでのポップアップ店舗でも腕をふるい、レゼピ氏の右腕として noma をリードしてきました。2018年6月開業予定のレストラン INUA のヘッドシェフに就任。

トーマス・フレベル氏は、2015年1月、世界中から賞賛を受けた「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」の実施以来、日本の風土と美しい四季をはじめ豊かな食材の虜になり、「いつか東京でレストランを開きたい」という強い想いを抱き続けていました。フレベル氏は過去数年間にわたり、日本全国に足を運び、多くの生産者の方々と対話を続け、厚い信頼関係を構築しました。気候の異なる地域で育ったそれぞれの食材が持つ特徴を最大限に生かし、北欧で培った技術と食材の知識を融合させた料理を提供いたします。

「2015年に日本に滞在していた間、カルチャー、風景、そして食材に魅了され、日本との強いつながりを感じました。日本を離れた時、なぜか日本と離れることは間違っている、やり残したことが沢山あると思ったのです。今、この美食の街、東京に帰って来て、INUA をオープンできることは夢のようです。本当に嬉しいです」と、フレベル氏は語っています。

フレベル氏は、「北欧の豊かな大自然と日本の奥深い森を旅して到達したのは、東洋と西洋には共通の普遍的なスピリットが宿っているという想いでした。INUA には北欧と日本の国境を越えて響きあう強いつながりがあるのです」と語ります。INUA では、日本と北欧の食材を融合させ、国際色豊かなチームの経験に裏打ちされた技術によって、日本の四季と自然の多様性を引き出します。

【レネ・レゼピ氏について】 René Redzepi

1977 年生まれ、40 歳。デンマーク出身。15 歳の時にシェフの道に入り、世界一を制覇したスペインの「エル・ブリ」など一流レストランで修行を積んだ後、独自のスタイルを追求し 2003 年 noma を設立。以来、北欧の食材と文化を織り交ぜた料理を探求し世界中のゲストを魅了し続けています。

レゼピ氏は、INUA 開業に際し「KADOKAWA とパートナーシップを結び、トーマスの夢を実現することができて鳥肌が立つほど嬉しく興奮しています。彼は稀有な才能を持つ最高のシェフです。INUA ではトーマスとチーム皆がひとつになり、日本のお客様をはじめ世界中からお越しになる方々に驚きの食体験をご提供できると確信しています」とメッセージを寄せています。

【レストラン「noma」について】

「ここにしかない」体験を求めてゲストが世界中から集まることで、デンマークの経済を変えたともいわれる、世界で最も予約のとれないレストランのひとつ。2018 年 3 月のリニューアル後はさらに予約が取りづらいつとられており、注目を浴び続けています。その経済効果は「Nomanomics」（ノマノミクス）という言葉を生み出しました（「TIME」2013 年 2 月 14 日記事より）。

■運営会社概要

【商 号】 株式会社 K's Lab（ケイズラボ）

【所 在 地】 東京都千代田区富士見 2-13-12

【代 表 者】 代表取締役社長 郡司 聡

【事業内容】 レストラン INUA の運営、食と食文化に関する研究、企画開発、コンサルティング、プロデュースなど

【資 本 金】 5,000 万円

【設立年月日】 2017 年 4 月 5 日

【株主と持株比率】 株式会社 KADOKAWA（100%）

【公式サイト】 kslab.tokyo

■予約

INUA 公式サイト予約ページにて 4 月 26 日（木）受付開始

公式サイト：inua.jp

以上

【報道関係からのお問い合わせ先】

KADOKAWA の事業に関するお問い合わせ

株式会社 KADOKAWA 広報課 E-mail:pr-dept@kadokawa.jp

レストランに関するお問い合わせ

株式会社 K's Lab 広報 E-mail:press@inua.jp

【レストランの採用に関するお問い合わせ】

INUA 公式サイト採用ページをご確認ください