

パリ開催「ワールド・レストラン・アワーズ 2019」で、 昨年オープンした東京のレストラン「INUA」が、 世界最優秀新人賞を受賞!

フランスで新たに創設された世界規模の食のアワード「ワールド・レストラン・アワーズ (The World Restaurant Awards)」の第1回表彰式が2019年2月18日(月)午後7時半(現地時間)からパリの旧証券取引所(Palais Brongniart)にて開催され、東京・飯田橋のレストラン「INUA」が、「今年の新店(Arrival of the Year)」部門にて受賞を果たしました。



INUA がオープンしてまだ8ヶ月足らずでの快挙に、ヘッドシェフのトーマス・フレベル(Thomas Frebel)は、会場でメディアに受賞の感想を求められると、「本当に嬉しいです。INUA チームはものすごく一生懸命やってきましたから。それから、もちろん、パートナーのKADOKAWAの皆さんにも本当に感謝したいです。彼らなしでは、そして彼らの広報活動がなければ、ここまで来ることは絶対に不可能でしたから」と答え、東京のレストランシーンには何が必要と考えていますか、という質問には、「東京へ行ったのは、東京に何かが必要だと思ったからではありません。東京は世界の食の都と言われていいますから。そのような都市に欠けているものはないと思います。僕たちが日本へ行ったのは、まず日本が大好きだからです。日本の食材も、文化もです。フードシーンにも長い間刺激を受けてきました。「noma」のポップアップで行った時(2015年実施「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」)に、

すっかり魅了されたのです。でもその時は、何ができるかはわかりませんでしたし、このような賞を頂けるとは夢にも思いませんでした」と日本への思いを語りました。

授賞について主催者からは「北欧の最先端の技術と、日本の土地と海から生まれた最高の素材が会おうレストラン。この2つが川が交わるように融合し、新しいアイデンティティが確立されました。INUAという場に身を置くことで、空間や時間の概念、及び人生の目的等の深い精神性に触れられます。INUAは、成長過程にある生命体と言えます。トーマスの成長を見守りたいです」とのコメントが発表されています。(ワールド・レストラン・アワード 公式ウェブサイト <https://restaurantawards.world/arrival-year-winner-inua> より抜粋翻訳)

ワールド・レストラン・アワードは、「ミシュランガイド (Michelin Guide)」と並び、世界的に高い注目を集める食のアワード「世界のベストレストラン 50 (The World's 50 Best Restaurants)」の共同創設者の一人として名を連ねるジャーナリストのジョー・ワーウィック (Joe Warwick) と、同じくジャーナリストのアンドレア・ペトリニ (Andrea Petrini) が、世界 30 カ国以上でスポーツやファッション、食等のイベントを展開する会社 IMG とパートナーシップを結び、多様性と広がりを増す世界のレストランシーンの真の姿を反映したアワードとするべく、公平で、透明性があり、制限なく誰でも参加できるイベントであることを目指して新設した、年 1 回開催のイベントです。

審査員は、エレナ・アルサク (Elena Arzak スペイン)、アレックス・アタラ (Alex Atala ブラジル)、マッシモ・ボトゥラ (Massimo Bottura イタリア)、レネ・レゼピ (René Redzepi デンマーク) といった、大きな称賛を浴びる料理家をはじめ、レストラン業界の著名人、世界中を食べ歩き業界を熟知した媒体関係者等、37 カ国 100 人 (男性 50 人、女性 50 人) で構成され、全 18 部門の表彰店を選出。審査員が男女比 1:1 であるのは、レストランアワード史上初めてです。

【ワールド・レストラン・アワードについて】

■創設者：

- *ジョー・ワーウィック (Joe Warwick/アイルランド生まれ、イギリス在住) ライター、ブロードキャスター、国際的ベストセラーのグルメガイド「Where Chefs Eat」の筆者。
- *アンドレア・ペトリニ (Andrea Petrini/イタリア生まれ、フランス在住) ライター、番組制作者。世界の著名なシェフと新鋭シェフを招くグルメショー「Gelinaz!」の制作者
- *IMG 世界 30 カ国以上で 800 以上のイベント (Taste、Margaret River Gourmet Escape、The Big Festival など) を主催・運営するイベント会社。国際的にエンターテインメント事業を展開する Endeavor グループに属する。 <http://img.com/>

■部門：

「ビッグ・プレート」 カテゴリー (12 部門)

Arrival of the Year—新鮮なコンセプトを持ち、レストラン業界の進化を率いる、2017 年 10 月 1 日～2018 年 9 月 30 日にオープンした店舗を対象

Ethical Thinking—環境や社会に配慮している店舗を対象

Enduring Classic—50 年以上続く老舗を対象

No Reservations Required—事前予約しなくても入られる店舗を対象

Atmosphere of the Year—接客や雰囲気などにもこだわりを発揮する店舗を対象

Collaboration of the Year—生産者との革新的なコラボレーションを実現する店舗を対象

Event of the Year—2017年10月1日から2018年9月30日までの期間で開催された、ポップアップや一回限りのディナーといった食のイベントを対象

Forward Drinking—斬新なドリンク体験を提供する店舗を対象

House Special—そのレストランを特徴づける象徴的な一皿を提供している店舗を対象

Off-Map Destination—そこにたどり着くこと自体が物語となるような人里離れた店舗を対象

Original Thinking—想像力と芸術性の限界に挑み続ける店舗を対象

Restaurant of the Year—上記各部門の勝者の中から今年の名店として更に選ばれた1店に授与

「スモール・プレート」 カテゴリー（6部門）

Instagram Account of the Year—今年注目のインスタグラムアカウントを対象

Tattoo-Free Chef—タトゥーを彫っていないシェフを対象

Long-Form Journalism—レストランについて深く洞察した長文の評論を対象

Red-Wine Serving Restaurant—流行にとらわれず良質の赤ワインにこだわりつづける店舗を対象

Trolley of the Year—一流のワゴンサービスを提供する店舗を対象

Tweezer-Free Kitchen—ピンセットを用いず料理をつくりあげる店舗を対象

■主要審査員プロフィール：（アルファベット順、敬称略）

*エレナ・アルサック（Elena Arzak／スペイン生まれ、在住）

スペイン、サンセバスチャンにある、ミシュラン三つ星レストラン「Arzak（アルサック）」の四代目ヘッドシェフ。著名なシェフの父フアン・マリ・アルサックが支持した新バスク料理を学び、チームと共に様々な手法を取り入れた独創的調理法を確立、それがアルサックにおける研究を軸とした現代的バスク料理の発展を支え続けている。

*アレックス・アタラ（Alex Atala／ブラジル生まれ、在住）

現在ブラジルで最も影響力のあるシェフで、ブラジル産食材の使用を重視した革新的な料理で知られる。国産食材の使用は、彼のレストランのうち最多の賞を受賞している「D.O.M.」において1999年から彼が始めた取り組み。自身のルーツをかたくなに守りつつ、将来を見据え、何よりも、ブラジルという国、自然、調理手法、そして生命に強い情熱を持つ。彼の創作に対するエネルギーは、自身の研究成果を評するゲストへ、心に残る体験を提供することに向けられている。大胆さと未来へのビジョンを原動力に、料理の世界にとどまらず、小規模生産者の保護、若手料理人の育成、非営利団体の支援などの社会貢献活動においても活躍している。

*マッシモ・ボトゥラ（Massimo Bottura／イタリア生まれ、在住）

料理研究家でレストラン経営者、世界で最もクリエイティブな料理家の1人と言われる。世界で名高いミシュラン三つ星レストランである彼の「オステリア・フランチェスカーナ（Osteria Francescana）」は、世界のベストレストラン50で2018年に世界一に選ばれた。彼の料理は、イタリア料理のルーツの深みを模索するもので、歴史や、アート、哲学をも表現する。2015年には、非営利組織「Food for Soul」を妻のララ・ギルモアと共に設立。それ以前にも他5つの非営利プロジェクトを立ち上げている。

*成澤由浩（Yoshihiro Narisawa／日本生まれ、在住）

港区にあるミシュラン二つ星獲得のレストラン「NARISAWA」のオーナーシェフ。2009年には世界のベスト

トレストラン 50 の第 20 位にランクインした。それ以来、一貫してトップ 30 内に入り続けている。

*長谷川在佑 (Zaiyu Hasegawa/日本生まれ、在住)

長谷川氏は、幼少の頃、母が芸者として働いていた料亭から持ち帰ってきたお弁当が彼の料理に対する関心の萌芽となり、数々のレストランで研鑽を積んだ後、東京・神保町に「傳」をオープンした。日本の素晴らしい食材や四季に敬意をはらい、伝統を重んじつつ、新たな日本料理のかたちを世に紹介し、開業後 3 年でミシュラン二つ星を獲得した。

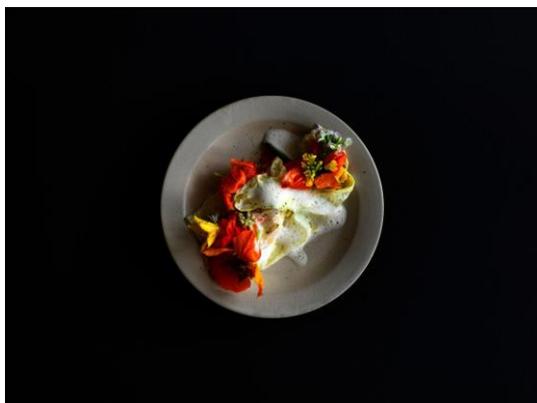
*レネ・レゼピ (René Redzepi/デンマーク生まれ、在住)

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 (El Bulli)」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 をオープン。以来、北欧の食材と文化を織り交ぜた料理を探索し世界中のゲストを魅了し続けている。

■ワールド・レストラン・アワーズ 公式ウェブサイト <https://restaurantawards.world/>

●INUA について

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) が、世界のベストレストラン 50 で 4 度世界一を獲得したデンマーク・コペンハーゲンの伝説的レストラン noma のレネ・レゼピ氏とパートナーシップを結び、noma で活躍したトーマス・フレベルをヘッドシェフに迎え、2018 年 6 月 29 日(金)にオープンしました。



撮影：Jason Loucas

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

開業日 : 2018 年 6 月 29 日 (金)

営業日時 : 毎週火～土曜日 17 時半～ (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 KADOKAWA100%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、フレベル自身の心に強いインスピレーションを感じさせた言葉。

●トーマス・フレベルについて (Thomas Frebel)

1983 年生まれ、35 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ネ・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 月に開業したレストラン INUA のヘッドシェフに就任。フレベルは、「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



撮影：Jason Loucas

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。

●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

以上

【お問い合わせ、取材のお申し込みは下記担当者へご連絡をお願い致します】

株式会社 K's Lab 広報
E-mail: press@inua.jp