参考資料②

2008 年 5 月 14 日

ご参考資料

株式会社サンケイビル

フランス料理界の巨匠、アラン・デュカスが
『大阪テロワール』にこだわった関西初の
ビストロ・フレンチレストランを２００８年１０月３日（金）オープン
※店名は６月上旬発表

フランス料理界の巨匠アラン・デュカスが、本年１０月３日（金）に開業いたしますブリーゼタワー（大阪市北区）内、商業ゾーン『ブリーゼブリーゼ』３３階に、『大阪テロワール』に基づいた大阪独自のビストロ･フレンチレストランをオープンすることになりましたので、お知らせいたします。

グループ・アラン・デュカスは、国際的で多様化するお客様の期待に応えるべく、質の高い料理とサービス、そして最新の技術力で常に最高のものをご提供することを目指しています。グループの会長であるアラン・デュカスは料理人であり、クリエイターであり、かつ厳格な実業家として、パリ、モナコ、ロンドン、ニューヨーク、東京と５つの格調高いレストランをはじめ、世界に２０以上のレストランと４つのオーベルジュを展開しています。
日本でも、２００４年１２月に東京・銀座にシャネルとのコラボレーションによる革新的なレストラン『ベージュ　アラン・デュカス　東京』を出店し、日本におけるファッション業界や料理業界で知名度を高め、また 2005 年には東京・青山に『ブノワ』を出店しております。
アラン・デュカスのレストランではそれぞれ、その土地ならではの食材や風土を重視したフランス料理を提供しており、今回、『ブリーゼブリーゼ』内に展開するレストランに関しましても、大阪の食文化に敬意を払い、地元の食材を取り入れたフランス料理をご提供するビストロとなります。

『グランシェフ　アラン・デュカス』
（添付写真参照）

デュカスの料理哲学のベースには、『料理は地方とともにある』という考え方があり、素材の選択、料理法、食器、内装、スタッフに至るまで、『その土地への敬意』を優先しております。

大阪は、気候、地勢、風土などの地域特性や旺盛・陽気な大阪人気質、また大阪湾～紀伊水道～瀬戸内海の魚、京・大阪野菜、神戸牛、淡路島の鶏など、バラエティ豊かで恵まれた地元の食材に見られるように、他の都市の追随を許さない、冠たる食の都として、アラン・デュカスは注目しております。

今回の『ブリーゼブリーゼ』にオープンするビストロは、この大阪から上方の地元素材、風土、気風、すなわち『大阪テロワール』を徹底的に検証しそこからインスパイアーされた、アラン・デュカスによる大阪に最もふさわしい店舗の具現です。

大阪においての地域独自の素材、嗜好に合わせたメニュー創造といった、食を通じてのプレゼンテーションは、神戸・京都を含めた大阪・上方の食文化にかけがえのない存在感を示すものとなります。

「大阪を訪れた時は、たこ焼きからうどん、大阪寿司、割烹・料亭までいろいろと体験し、大阪の食の歴史と伝統、多彩な地元食材、そして大阪の食に関わる人々の情熱に感銘を受けました。このテロワールをイメージしたビストロを作ることは、私にとって大変大きな喜びです。」

―　アラン・デュカス

テロワールとは･･･
テロワールはフランス語の「terre」（地面、地球の意味）から来た言葉。
テロワールは単に土のことをいうのでなく、方言のようにその土地のあらゆる現象との密接に結びついたその土地ならではのもの。“テロワールの概念”はフランス独特の文化の中で生まれた言葉で、日本語では「地域性」「風土」という言葉が近い。『テロワール』の意味するところは『気候、地形、地質、土壌などの複合的地域性』のことをいい、テロワールを構成する個々の要素を見ることにより、食の違い、多様性を理解することができる。

＜報道関係者　お問い合わせ先＞

ブリーゼタワー　商業ゾーン『ブリーゼブリーゼ』に関して
株式会社サンケイビル　西梅田商業チーム
TEL: 06-6341-3005（代表）　FAX: 06-6341-2600
E-mail: breezebreeze@sankeibldg.co.jp
http://www.breeze-tower.com