

COOK JAPAN PROJECT

Produced by GRANADA.inc

1999年から日本のレストランシーンで時代やブームを牽引してきた株式会社グラナダ・代表取締役の下山雄司。

薪窯で焼く本格的なナポリピッツアのピッツェリアや本場さながらのスペインバルの先駆けを造ったのを皮切りに、2000年代はじめには、スペインとイタリアのミシュラン星付きのレストランやシェフと提携して東京にレストランをオープン。そしてミシュランガイド東京の初年度が発刊された2008年には世界最年少の日本人3ツ星シェフの誕生の立役者など。

そのグラナダの下山雄司が次に手掛けるのはかつて類を見ない世界規模のレストランプロジェクト「COOK JAPAN PROJECT」

この壮大なプロジェクトがいよいよベールを脱ぎます。

ヨーロッパを中心に世界各国から初来日を含む30名ほどのスターシェフたちが次から次に東京に来日!

「COOK JAPAN PROJECT」を合言葉に毎月3人ほどのシェフが躍動。思い思いに“日本を料理いたします”。

2019年4月5日から始まる10ヶ月間のレストランプロジェクト。

日本と世界中のガストロノミーと文化がまじわって新たな歴史が生まれる「COOK JAPAN PROJECT」にご期待下さい!!

【取材・お問い合わせ】 株式会社グラナダ（広報・松田 美穂）

Mobile. 080-2236-9903 E-Mail. matsuda@granada-jp.net HP www.granada-jp.net
〒104-0041 中央区新富町1-9-6 Tel.03-6280-3044 Fax.03-3537-7804

ひと月に 3人×10ヶ月 (*2019年4月~2020年1月の間) = 総勢 約30人の 世界各国のスターシェフが来日

「COOK JAPAN PROJECT」とは、“COOK JAPAN”の言葉どおり日本の素材を使って世界のトップシェフたちが 唯一無二の料理を創造し、その料理を東京でご提供する レストランプロジェクトです。

ヨーロッパを中心に、アジアや南米にアメリカやオーストラリアなど、世界各国から来日する世界のスターシェフたちは総勢で30人ほど。ミシュラン3ツ星シェフをはじめ 世界各国の予約困難なレストランのシェフたちを2019年4月から10ヶ月間にわたって 順に東京に招致いたします。

世界のスターシェフたちが日本の旬の素材に出会い、味わい、独自の発想と技術で可能性を探求していきます。そしてそれぞれのシェフの感性や人生を反映した芸術的で個性あふれる 特別なデグスタシオンコースを 東京で創りあげます。

1人1人のシェフが その料理をご提供するの、たった数日間のみ。東京の「COOK JAPAN PROJECT」のレストランにて、都度 その特別な料理を お客様にご堪能いただきます。

2019年 4月 5 6 7 8 9 10 11 12 2020年 1月

【例：2019年 4月】 *各シェフのプロフィール詳細は別紙をご覧ください *国旗はレストランの所在地を現しています

上旬	中旬	下旬
YANNICK ALLÉNO ヤニック・アレノ  フランス	THIBAUT SOMBARDIER ティボー・ソンバルディエ  フランス	JACOB JAN BOERMA ヤコブ・ヤン・ボエルマ  オランダ
現代フランス料理を変えたといわれる モダンフレンチの巨匠  Alléno Paris au Pavillon Ledoyen (アレノ・パリス・パヴィロン・ルドワイヤン) 【フランス バリ】 ミシュラン★★★ World's 50 Best Restaurant 29位 Le 1947 à Cheval Blanc (ル・1947・オー・シュヴァール・ブラン) 【フランス クールシュヴェル】 ミシュラン★★★	魚料理に定評があるパリのお店で 人気を博するシェフが日本の魚に挑む  Restaurant Antoine (レストラン・アントワヌ) 【フランス バリ】 ミシュラン★ 料理を愛する家族と共に 素材に親しむ環境で育ち、料理人の道へ進んだ。兼ねてより突き詰めたいと思っていた魚料理。その魚料理に特化するパリのレストラン「アントワヌ」のシェフに就任。その味が評判となって、2011年には1ツ星を獲得。オープニングを飾るヤニックシェフの元で修業経験があり今回は彼から権を受ける。	フランス、ベルギーに次ぐ美食の地オランダで 異彩を放つスターシェフ  De Leest(ディ レイスト) 【オランダ ファーセン】 ミシュラン★★★ 2010年に世界的な美食ガイド「Gault & Millau(ゴウ・ミヨ)」から満点(20点)に近い19.5点を受け今年のシェフに選出。同じく2013年には、オランダのシェフの最高タイトルである「SVH Master Chef」も獲得。 初来日



「COOK JAPAN PROJECT」エグゼクティブシェフ EXECUTIVE CHEF
ジェローム・キルボフ Jérôme Quilbeuf



世界各国のスターシェフと交友があり「COOK JAPAN PROJECT」参加シェフとの交渉や監修を担っている。2019年春から「COOK JAPAN PROJECT」準備と開催期間中は拠点を日本に移して東京に滞在。来日するシェフたちを全面的に支援。また日本側のキッチンスタッフの統括も行う。なお、2006年から5年東京の「サンパウ」でエグゼクティブシェフを務めており、株式会社グラナダとの親交と信頼関係も厚い。会場となる「サンパウ」跡地のことも熟知している。

1977年パリ生まれ。スペイン3ツ星レストランSant Pauでは、Sant Pol de Mar, Barcelona のヘッドシェフや2ツ星のTokyoのエグゼクティブシェフ、Ruscalleda'sグループのマネージャーなどを歴任。・受賞歴…Best Young Chef of Catalonia 2001, Sant Pol de Mar, Barcelona (Spain) ・SNS instagram のフォロワー3.8万人

概要 OVERVIEW

場所 VENUE

〒103-0027 東京都中央区日本橋 1-6-1 COREDO日本橋 ANNEX
☆COREDO日本橋の「レストラン サンパウ」跡地を利用
(「レストラン サンパウ」は2019年3月に千代田区平河町へ移転)

開催期間 PERIOD

2019年4月～2020年1月
毎月約3名の異なるシェフが来日
※シェフにより営業日数・時間帯の内容は異なります
例) 6日間営業の場合 ディナー営業のみ6回、
3日間営業の場合 ランチ3回・ディナー3回の計6回…等

メニュー MENU

デグスタシオンメニュー 30,000円～ *シェフによりコース金額が変動いたします
シェフが料理にあわせて選ぶ食中酒などのドリンクペアリングをご用意

ご予約 RESERVATION

インターネットでのみ予約受付。先着順で満席になり次第 受付終了。
URL <https://cookjapanproject.com/>



日本橋の「レストラン サンパウ」の跡地
(「サンパウ」は2019年3月に移転) が会場
東京の中心に位置する「COOK JAPAN PROJECT」
にふさわしいラグジュアリーな空間



- 東京メトロ 銀座線・東西線・都営浅草線 日本橋駅
… B12 出口より 徒歩 1 分
- JR 東京駅 … 日本橋口より 徒歩 6 分

来日するシェフの情報は随時 WEB で情報を更新いたします。
「COOK JAPAN PROJECT」のリアルタイムの情報はこちら！



【公式 HP】 <https://cookjapanproject.com/>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/CookJapanProject/>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/cookjapanproject/>
『#cookjapanproject』で検索

【MAIL】 ■お問い合わせ info@cookjapanproject.com
■取材 press@cookjapanproject.com
[担当：株式会社グラナダ 深井・岩倉・村井・松田]

【公式 HP】



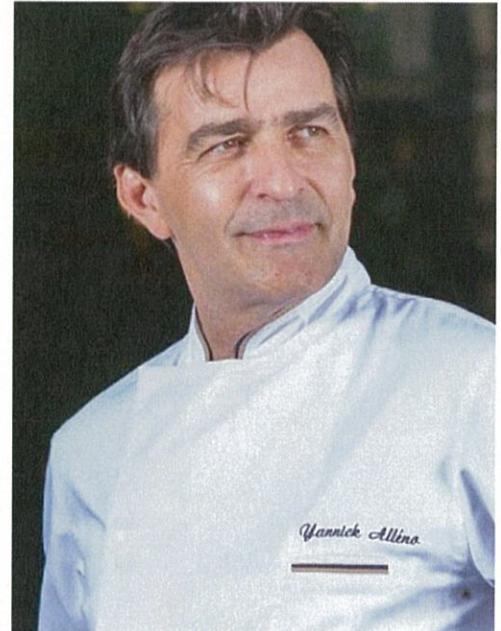
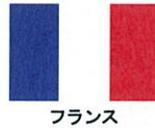
現在17名のシェフが決定！ その中から多岐に富む 7名のシェフをご紹介します

COOK JAPAN PROJECT

CHEF LIST - 1

オープニングシェフ 2019年4月

YANNICK ALLÉNO ヤニック・アレノ



- Alléno Paris au Pavillon Ledoyen
(アレノ・パリ・バヴィロン・ルドワイヤン)
【フランス パリ】
ミシュラン★★★
World's 50 Best Restaurant 29位
- Le 1947 à Cheval Blanc
(ル・1947・オー・シュヴァール・ブラン)
【フランス クールシュヴェル】
ミシュラン★★★

PROFILE

唯一 フランスで二軒の3ツ星レストランを持つ ヤニック・アレノシェフは
現代フランス料理を変えたといわれるモダンフレンチの巨匠。

国内外で評判のパリの「アレノ・パリ・バヴィロン・ルドワイヤン」に加え、リゾート地のクール
シュヴェルにオープンした「ル・1947・オー・シュヴァール・ブラン」でもミシュラン3ツ星を獲得。
2007年以降、ミシュランガイドの3ツ星を保持している。

また、フランス、モロッコ、ドバイ、中国、香港、韓国など、世界の5ヵ国で16店のレストランを
持っている国際的なスターシェフでもある。

1968年 フランスのピュトー生まれ。家族はビストロを営む。

2001年にフランス農事功労賞を受賞。

2003年にはパリを代表する老舗ホテルの「LE MEURICE(ル・ムーリス)」の総料理長に就任。
翌年2004年に 2ツ星を獲得。

2007年には 40歳で3ツ星の栄誉を得る。同年フランス国家功労勲章、芸術文化勲章も受章。
翌年の2008年には「シェフ・オブ・ザ・イヤー」にも選出されている。

2014年に 自身の名前を冠した「ALLENOPARIS」を「PAVILLONLEDOYEN」内にオープン。
翌2015年 ミシュラン3ツ星を獲得して以来、その地位を保っている。

2017年 フランス・クールシュヴェルの「ル・1947・オー・シュヴァール・ブラン」でも3ツ星を獲得。

2013年に特許製法である「エクストラクション」の技法を生み出し、各食材を適切な温度で調理
することで 油や他の食材を使用せずに素材の純粋な味とミネラルを引き出すことを可能にした。
これによりフランス料理の真髄であるソースの新たな可能性が開かれた。

また早い段階から テロワール(土壌)を味わう技術として「発酵」に着目して
積極的に料理に取り入れている。

Dani Garcia

ダニ・ガルシア



スペイン

■ Dani García Restaurant
【スペイン マルベリャ】
ミシュラン★★★★

PROFILE

つい先日ミシュラン3ツ星に昇格したダニ・ガルシアシェフ。国際的に今最も注目を浴びているスペインのアンダルシア出身のシェフである。

このユニークでクリエイティブなシェフは、自らを「craftsman of flavor (味の職人)」とみなし、世界中の高度な調理技術と地元の生産物を組み合わせて素晴らしい味を引き出すことを得意とする。

自身のアンダルシアのルーツ、世界中を旅してきた経験、そして様々な文化から影響を受け磨いたテクニックを用いて食す者を魅了するコスモポリタンな料理を創り出す。

ガルシア氏は1996年にスペインのサン・セバスティアンにある3ツ星レストランの「Martín Berasategui (マルティン・ベラサテギ)」の元でキャリアをスタート、自身の料理に対する情熱、料理人としてのDNAを再確認した。その独特の視点と技術に定評がある。

その後 スペインはマラガの「Tragabuches (トラガブーカス)」(1998-2004)にて料理に 目的、色彩、若々しさを盛り込んだ調理スタイルを開発し、わずか25歳で初めてミシュランの星を授与された。その後「Calima (カリマ)」(2005-2013)においてシェフとして成熟しテクニックを完成させアンダルシアで最初のミシュラン2ツ星を持つシェフとなった。

常に学び、進化し続けているガルシアシェフは その期間にテクニックをフレーバー(味)のために使い、素晴らしいイマジネーションに溢れた魔法のような料理スタイルを確立した。

そして2018年11月21日に「Dani García Restaurant」において栄誉あるミシュラン3ツ星を獲得したばかり。

受賞歴(抜粋)

- 2018 「Dani García Restaurant」がミシュラン3ツ星を獲得
- 2015 アンダルシア料理賞受賞、Relais&Châteaux掲載
- 2014 「Dani García Restaurant」がミシュラン2ツ星を獲得
- 2013 マルベリャ名誉市民
- 2010 「Calima」がミシュラン2ツ星を獲得
- 2009 スペイン王立アカデミーのナショナルガストロノミー賞受賞
- 2008 最優秀ベストリー・シェフ・オブ・ザ・イヤー受賞
- 2007 「Calima」がミシュラン1ツ星を獲得
- 2006 国際料理芸術アカデミーのシェフ・ラベネール賞を受賞
- 2005 Lo Mejor de la Gastronomía (The Best Gastronomía) で今年のシェフ賞を受賞
- 2004 Intxaurren Gastronomy Societyによりゴールドシェフに命名。
ダニ・ガルシアとライムンド・ガルシア・デル・モラルが
液体窒素とゼランガムを使用した2005年技術賞を受賞
- 2002 マラガ・ガストロノミー・アカデミーからベストシェフの表彰
- 2000 「Tragabuches」にて最初のミシュラン1ツ星を獲得



JACOB JAN BOERMA

ヤコブ・ヤン・ボエルマ

オランダ

- De Leest(ディ レイスト)
- 【オランダ ファーセン】
- ミシュラン★★★



PROFILE

2013年よりミシュラン3ツ星を持つ
オランダの「De Leest(デ・リースト)」のオーナーシェフ。
フランスとベルギーに次ぐ美食の地と言われ、九州ほどの
国土の中にミシュラン星付きレストランが約100店舗も存在
するオランダで、異彩を放つスターシェフである。

ボエルマシェフは、数年間にわたって世界各国を回りながら
国際的なシェフの元で世界中の最新かつ最高の料理技術を
学んだ。また、スカンジナビアや欧州全域で様々な地元の食材に関する知識を身につけ、国際
的でクリエイティブなその料理スタイルを確立した。酸味、スパイス、野菜の扱いを得意とし、
そのコンビネーションが素晴らしく風味豊かな料理を生み出す。

地元のオーガニックの材料を好み、季節や地域の食材を可能な限り使用する。
それは彼が「良質の素材が料理の成功の鍵」と確信しているためである。

ベルギーでそのキャリアを始めて「De Bokkedoorns」、「Scholteshof」、「Het Laurierblad」
などのベルギーの有名なレストランで経験を積んだ。

世界各国を旅しつつ、オランダに移り「De Duinrand」、「Kaatje bij de Sluis」、
そして「De Nederlanden」ではヘッドシェフとしてミシュランの2ツ星を獲得した。

その後、2002年の夏、パートナーのキム・ベルドマン女史とともにオランダのファーッセンの
デ・ホーヘ・フェルウェ国立公園の外に、「De Leest(デ・リースト)」をオープンした。

「デ・リースト」は開店からわずか6ヶ月後にミシュラン1ツ星、2007年に2ツ星、2013年には3ツ星
を獲得。また2010年に世界的な美食ガイドの「Gault & Millau(ゴー・ミヨ)」から満点(20点)に
近い19.5点を受け今年のシェフに選出された。

2013年にはオランダのシェフの職人の最高タイトルである「SVH Master Chef」も獲得している。

受賞歴(抜粋)

- 2013 ミシュラン3ツ星
- 2007 ミシュラン2ツ星
- 2003 ミシュラン1ツ星
- Gault & Millau(ゴー・ミヨ)のPromise of the Year賞
- Lekkerの「最も有望な今年のシェフ」
- 2010 Gault & MillauのChef of the Year賞
- SVH認定マスターシェフのタイトル

VIRGILIO MARTINEZ ヴィルヒリオ・マルティネス



ペルー

- Central (セントラル)
World's 50 Best Restaurant 6位
Latin America's Best Restaurant 2位
【ペルー リマ】 *ミシュランガイド発刊なし

PROFILE

いま世界の美食家から熱い視線を集めている南米。
中でもペルーのヴィルヒリオ・マルティネスシェフは世界で最も注目されているシェフの1人である。

2009年にペルー、リマに「Central (セントラル)」をオープン。
2015年には、世界の50ベスト・レストランで第4位を獲得。フランスでもイタリアでもNYでもなく、南米のこの小さなレストランがその歴史的な快挙を成し遂げたことが世界を驚愕させた。その人気は、これまでペルーを訪れる多くの人の目的はマチュピチュやアマゾンだったが、今では「Central」がペルーに来る理由の一つと言われるほどである。

ペルーの地元で採れる豊富な食材にこだわり、そこにフランス、日本、ベトナム、イタリア、ブラジルのフレーバーや調理法を取り入れた**独創的なペルー料理**を創り出す。また、彼は飽くなき探求心とペルーの食材への情熱から人類学者や植物学者、生物学者、哲学者などで構成されるチームを作り、**ペルー食文化の研究機関を設立**。アンデスの穀類、根菜、トウモロコシ、じゃがいも、海の魚、アマゾンの川の魚、ジャングルや高山、特別な種類の食材などを、ペルー全土に飛び探しに行く。

豊かな自然から生まれたそれらの食材を使い、**ペルーの風景やペルーの異なった文化を映し出す料理**は、一度それを食べた者を魅了してやまない。

なお、もともとはプロスケートボーダーを目指していた。大学で法律を学ぶも中退し、料理の道へ進む。ペルーを飛び出しカナダのオタワとロンドンの「Le Cordon Bleu」で学ぶ。その後マンハッタンの「Lutèce」、カタルーニャの「カン・ファベス」、ドイツ、シンガポールなどで多くのシェフと働く。ペルーの「アストリッド&ガストン」で**エグゼクティブシェフ**を務め2009年リマに「Central」をオープンした。

そして彼の妻も注目を集めるPia León(ピア・レオン)シェフ。自身のレストラン「Kjolle」をオープンし、ラテンアメリカのベストレストランでは最優秀女性シェフ賞を受賞している。今回はヒリオ・マルティネスシェフとピア・レオンシェフ夫妻そろっての来日となる。

受賞歴

世界のベストレストラン50 2016年4位、2017年5位、2018年6位
2017 Chef Choice Award 2017



JULIEN ROYER

ジュリアン・ロワイエ



シンガポール

■ Odette (オデット)

【シンガポール】

ミシュラン★★

World's 50 Best Restaurant 28位

Asia's Best Restaurant 5位

PROFILE

ミシュラン2ツ星を獲得したシンガポールのモダンフレンチレストラン「Odette」のオーナーシェフ。「World's 50 Best Restaurant」では28位、「Asia's Best Restaurant」でも5位に輝いてシンガポールのレストランで最高位。

世界の最高の食材を古典的なフランスの料理技術によってアレンジし絶えず進化する独創的でエレガントな料理が人気を呼んでいる。美食の街シンガポールでも予約困難な店となっている。

ロワイエシェフは世界各地の一流生産者と持続的な関係を築くために長年にわたり努力し、素晴らしい素材を見出すことに情熱を注いできた。それはシェフの季節性、テロワール、世界の一流生産者への尊敬と賞賛の表れでもある。

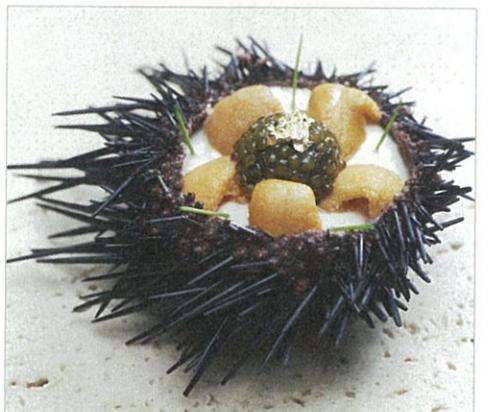
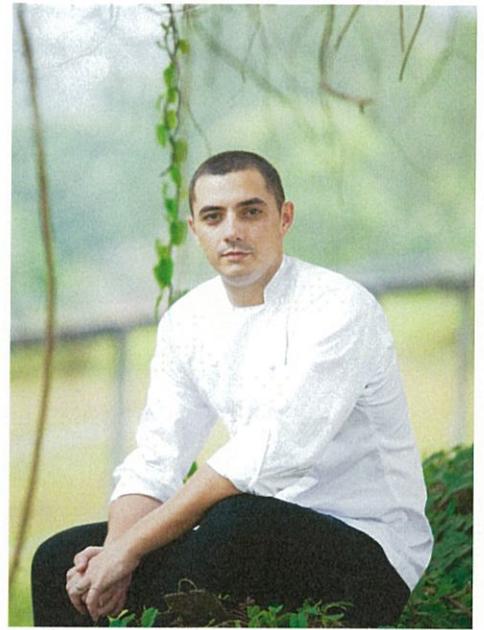
実家はフランスのカantalにある農家。農場の新鮮な季節の食材を摘み取り、それを料理する家庭で育った。その中心であった祖母オデットが彼の料理と人生に大きな影響を与えた。素晴らしい料理は最も純粋な素材から生まれること、また食事を楽しむことの根本的な喜びは思いやりと歓迎の気持ちによって実現されるという、祖母の信念を受け継ぐ。

後にオープンする自分たちのお店に祖母オデットの名を付けている。

フランス料理界の伝説的な存在である、ミシェル・ブラス氏のもとでキャリアをスタート。そこで素材の純粋さと完全性に対する理解を深める。その後フランスデュトル、西インド諸島、ロンドンへと移り、メイフェアのミシュラン星付きレストラン「The Greenhouse」のスーシェフを務める。2008年にシンガポールに移り、スイソテル・ザ・スタンフォードの「JAAN」で総料理長に就任。在任中アジアの「Asia's Best Restaurant (2015)」で11位、世界の「World's 50 Best Restaurant (2015)」では74位を獲得。2016年に共同オーナーシェフとして「Odette」をオープン。ミシュラン2ツ星やアジアベストレストランでは5位、50ワールドベストレストランでは28位を獲得している。

受賞歴(抜粋)

2016~2018 ミシュランガイドで3年連続2ツ星獲得
 2018 アジアのベスト50レストラン(2018) 5位(シンガポールでは最高位)
 2018 世界のベスト50レストラン 28位
 2017 ル・シェフ世界のBestシェフの最終候補
 2017 アジアのベスト50レストラン 9位(新規店で最高位)
 2017 世界のベスト50レストラン 86位・ル・グラン・ダブル・デュ・モンデ
 2017 ル・シェフの世界の100人の最高のシェフの1人に選出
 2017・2018 T.ダイニングシンガポールの最優秀レストラン賞
 2016 シンガポール観光賞



Antonio Romero アントニオ・ロメロ



スペイン

■ Suculent (スクレント)
【スペイン バルセロナ】

PROFILE

アントニオ・ロメロシェフは、トニ・ロメロの愛称で知られるスペイン バルセロナの**若手技巧派**のシェフ。

「エル・ブジ」「アルザック」「ピク」などスペインの名だたる**ミシュラン3ツ星レストラン**で経験を積んだロメロシェフは、2012年に自身がシェフを務める「Suculent (スクレント)」をオープン。

一般的な料理を再解釈、再構築することを得意としている。エキスやブイヨンを用いた**明確で強力なフレーバー**によって**特徴づけられた地中海料理とスペイン料理**を提供する。

スペインのヌレス(カステリョン)生まれのアントニオシェフは、2005年にスペインのコスタ・アザハール・ホテルスクールにて料理の勉強を始め、在学中から**様々な料理大会**に出場。スペインスキルの大会では**バレンシア州で1位、全国大会で2位**を獲得している。

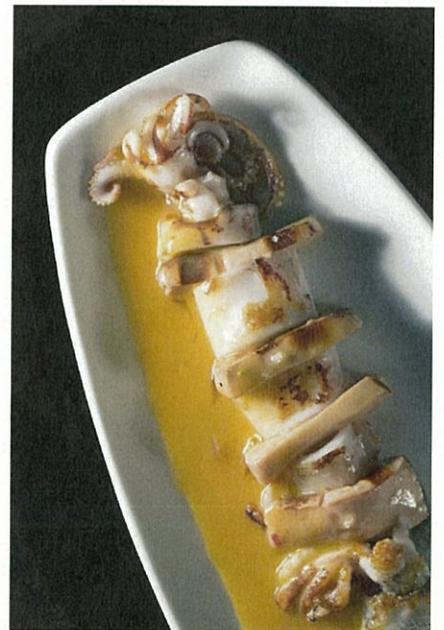
その後、スペインの「リエイダ」でレストランやケータリングビジネスの高等教育を受けて、その期間中にインターンとして「elBulli(エル・ブジ)」に参加。卒業後は「エル・ブジ」のメインスタッフとなる。

「エル・ブジ」が閉店する少し前には「Arzak(アルザック)」のR&Dで研究開発を行う。

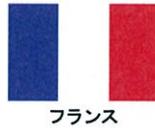
「エル・ブジ」で最後のシーズンを終えた後、ヴァレンスにあるミシュラン3ツ星レストランの「Pic (ピク)」にて経験を積む。2012年に自分のお店「Suculent (スクレント)」をオープン。

受賞歴(抜粋)

- 2017 マドリッド・フュージョン「4amb5 Mujades」ベストニューカマーレストラン
- 2013 マドリッド・フュージョン「Suculent」ベストニューカマーレストラン
- 2013 フォーラム・ジローナ「Suculent」ファイナリスト
- 2013 タイムアウト バルセロナのベストレストラン
- 2008 国内大会 Interatunで1位
- 2007 スペインスキルズ バレンシア州で1位
- 2007 スペインスキルズ 全国大会で2位



THIBAUT SOMBARDIER ティボー・ソンバルディエ



フランス

■ Antoine(アントワーヌ)
【フランス パリ】
ミシュラン★



PROFILE

魚料理で人気を博すパリの1ツ星レストラン「アントワーヌ」のシェフ、ティボー・ソンバルディエシェフ。若いときから魚料理に目覚め、その可能性を追求してきた。魚料理におけるテクニックに加え**自然のリズム**や**季節の素材に対する誠実さ**、そして**子どもの頃の記憶を呼び起こすような、懐かしさを感じる料理**に定評がある。

オープニングを飾る**ヤニックシェフの元で修業経験もある**、この若きシェフが今回は師より襷を受けとり、日本の素材に挑む。

リヨン出身のティボーシェフは、幼少期から料理が好きで、父親が初めてポールボキューズのレストランに連れていってくれた時にはすでに料理人になることを決意していたという。

ティボーシェフはオルレアンのホテルスクールに入学し、専門学士号を取得。その後 故郷のリヨンに戻り、**ベルナール・コンスタンティンシェフ**の元で働き、**伝統的なフランス料理の手法、ジビエ、肉、ソースなどを学ぶ**。ベルナールシェフにより「魚について学ぶと良い」とアドバイスされたことにより、ティボーシェフは魚料理の経験を積み、そして**素材としての魚に魅せられるようになった**。

2006年、ティボーシェフはパリに戻り、ミシュラン2ツ星の「キャレ・デ・フォイヨン」のアラン・デュトニエールの元で 修業をして **スー・シェフ(副料理長)**となる。

2009年「ル・ムーリス(Le Meurice)」で **ヤニック・アレノシェフ**のチームに加わり、そこで**ミシュラン3ツ星の仕事の厳密さ、精密さ、正確さなどのノウハウを身につける**。

2011年にアラン・デュトニエールシェフのグループである「オー・トゥル・ガスコン(Au Trou Gascon)」にて**総料理長**となる。

そして 長年の魚料理を突き詰めたいと思いから、セーヌ川沿いにある魚介専門店「アントワーヌ(Antoine)」のシェフに就任。

「アントワーヌ」は**2011年以來 ミシュラン1ツ星を維持している**。

