

2019年2月13日
株式会社 KADOKAWA

I N U A

「世界のベストレストラン50」創設者の一人が新設し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」で、 レストラン「INUA」が、最終選考に駒を進める！

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※現地時間)に開催されるに先立ち、各部門の最終選考対象店が発表され、東京・飯田橋に昨年6月にオープンしたレストラン「INUA」が、世界各地の4つの店舗とともに「今年の新店 (Arrival of the Year)」部門にて選ばれました。

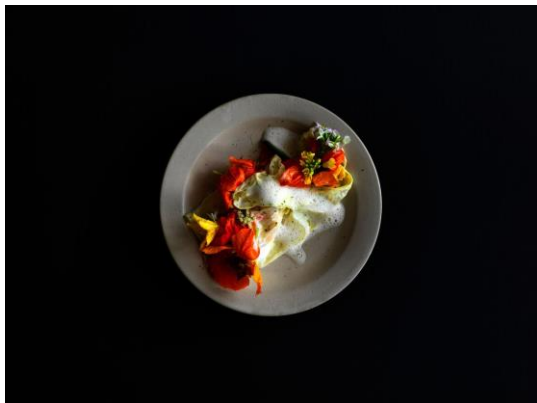
ワールド・レストラン・アワーズは、「ミシュランガイド」と並び、世界的に高い注目を集める食のアワード「世界のベストレストラン 50」の共同創設者の一人として名を連ねるジャーナリストのジョー・ワーウィック (Joe Warwick) と、同じくジャーナリストのアンドレア・ペトリニ (Andrea Petrini) が、世界30カ国以上でスポーツやファッション、食等のイベントを展開する会社 IMG (<http://img.com/>) とパートナーシップを結び、新設した年1回開催のイベントです。多様性と広がりを増す世界のレストランシーンの真の姿を反映したアワードとするべく、公平で、透明性があり、制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います。

審査員は、エレナ・アルザック (Elena Arzak スペイン)、アレックス・アタラ (Alex Atala ブラジル)、マッシモ・ボットゥーラ (Massimo Bottura イタリア)、レネ・レゼピ (René Redzepi デンマーク) といった、レストラン業界において賞賛を浴びる料理家をはじめ、レストラン業界の著名人、世界中を食歩きレストラン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します。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。

アワードは、大きく分けて「ビッグ・プレート」と「スモール・プレート」の2カテゴリで、ビッグ・プレートは、2017年9月1日から18年9月30日までにオープンした店舗を対象とする「今年の新店」や、環境や社会に配慮した店舗を対象とする「環境・社会貢献の店 (Ethical Thinking)」、50年以上続く店舗を対象とする「老舗 (Enduring Classic)」、事前予約しなくても入られる店舗を対象とする「予約不要の店 (No Reservations Required)」など12部門。これら各部門の勝者の中から選ばれた1店が、「今年の名店 (Restaurant of the Year)」となります。また、スモール・プレートは、「今年注目のインスタグラムアカウント (Instagram Account of the Year)」や、「タトゥーを彫っていないシェフ (Tattoo-Free Chef)」など、ユニークな6部門で競われます。

■The World Restaurant Awards 公式サイト <https://restaurantawards.world/>

「INUA」は、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) が、「世界のベストレストラン 50」で 4 度世界 1 位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 (Thomas Frebel) 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



撮影 : Jason Loucas

1984 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、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、フレベルは語っています。

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 KADOKAWA 松谷文緒
E-mail: matsutani-f@kadokawa.jp
Tel. 080-3209-5088