



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

ALL KINDS  ONE-OF-A-KIND  
LHW.COM



2014年3月31日  
ニュースリリース

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド  
ファーム・トゥ・テーブルが料理の現場で大流行！  
自家栽培や地元産の新鮮な食材を使って料理を提供する加盟ホテルを紹介

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド（本社：米国ニューヨーク州、以下リーディングホテルズ）には、自家栽培や地元産の新鮮な食材を使って個性豊かな料理を宿泊客に提供している加盟ホテルが多くあります。生産者（農場）から消費者（食卓）へ安全で新鮮な食材を提供する考え方に基づく「ファーム・トゥ・テーブル（Farm-to-table）」は、現在料理の現場で大流行しており、日本においてもそれは「地産地消」の概念のひとつとして根付いています。ホテルが所有する農園で生産された新鮮な食材を使い、美味しい料理を提供している加盟ホテルの一部を紹介しましょう。



Chatham Bars Inn



Shanti Maurice – A Nira Resort



Terme di Saturnia Spa & Golf Resort

米国マサチューセッツ州ケープ・コッドのランドマークとして知られる「チャタム・バーズ・イン（Chatham Bars Inn）」は、ホテルで使用するすべての農産物を生産するために8エーカーの農場を購入しました。ホテルから約16km離れた場所に専用農園はありますが、宿泊客は農園を訪れて見学することができるだけでなく、さらに食材を選ぶとシェフが特別に調理してくれます。現在は、レタス、ケール、トウモロコシ、カボチャ、ニンジン、ナスなど、概ね考えられる野菜やハーブについて幅広い種類の農産物を生産しており、トマトは、ピンクタイガー、パープルバンブルビー、グリーンゼブラ、スカーレットレッドを含む30品種以上を生産しています。それらは、“はちみつ白トリュフ風味ベビーキャロット”や“エアルームトマトとバジルとモッツアレラのカプレーゼ・サラダ”のように、農園で作られた食材を使ってシェフが調理する特別な料理に活用されています。気持ちよく1日を始めるホテル宿泊プランは朝食込みで1名または2名利用1室1泊で289米ドルから。

旅行者の中にはモーリシャスを“エデンの園”と考える人がいるかもしれません、「シャンティ・モーリス - ア・ニラ・リゾート (Shanti Maurice - A Nira resort)」は、まさにそれを具現化しているリゾートです。リゾートでは、レタス、白大根、赤大根、キャベツ、カリフラワー、ニンジン、トマト、スイートコーン、唐辛子などの野菜類や、バナナ、パパイヤ、マンゴーなどのフルーツを栽培するだけでなく、ローズマリー、マジョラム、レモングラス、ミント、パセリ、バジル、コリアンダーなどの香りの良いハーブを栽培するハーブ園を備えています。食欲をそそる食材のいくつかは、バナナの葉で包まれた Obrime (タイのバジルとトマトのサラダに、バナナの葉で包んで焼いた Obrime をあわせたケープマレー料理) や、ガーデンハーブを効かしたキハダマグロ (ローズマリーと蜂蜜の香りのハーブを効かせ、スパイスをまぶしたキハダマグロ) のような料理を作るために使用しています。昨年から、リゾートでは園内の中心でプライベート・ダイニング体験「ハーブ・ガーデン BBQ」を始めました。この体験には、専用バトラーとシェフによるサービスと、好みに合わせた数種類のワインの特別なテイスティング・メニューが含まれています。また、宿泊者だけでなく一般の方も一年を通して 5 コースのグルメ料理を楽しむ事ができます。2014 年 4 月 30 日まで有効の朝食付き特別宿泊プラン(通常料金より 15% 割引)は、1 名または 2 名利用 1 室 1 泊で 385 ユーロから。

古代ローマ時代から続く温泉療養地に建つ「テルメ・ディ・サトルニア・スパ&ゴルフ・リゾート (Terme Di Saturnia Spa & Golf Resort)」で提供されるヘルシーで美味しい食事の秘密は、トスカーナの美食の伝統に健康志向の哲学を反映させる豊富な有機家庭菜園の農作物にあります。故に、その喜びは健康的な食事の楽しさを再発見する鍵となるのです。ホテル専用の敷地内にある菜園では、2 軒のレストランと社員食堂に供給する相当量の食材を生産しています。2010 年から開始した農産物の生産は拡張し、現在はズッキーニ、カリフラワー、トマト、ナスなどの品目、異なる種類のレタス、フェンネル、キュウリ、アーティチョーク、ピーマン、バジルやパセリのようなハーブ、ラズベリー、イチゴ、ブラックベリーなどのデザート用果物を作っています。また、所有するオリーブの木の実からオリーブオイルを精製しています。これらの有機自家菜園の農産物を使った料理は、“アンチョビとカリフラワーとトマトの入ったブロッコリースープ”や、“アサリとズッキーニのトマトソースのパスタ”、“ラズベリーソース添えチーズケーキ”などがあります。2015 年 1 月 10 日まで有効の宿泊パッケージは、朝食、サーマルプール、サウナ、スチームバス、ジムの利用を含め、1 名利用 1 室 1 泊で 195.50 ユーロから、また 2 名利用 1 室 1 泊で 280.50 ユーロから (税・サービス込み)。



Saxon Hotel, Villas and Spa



The Grand Hôtel Stockholm



The Grove

南アフリカ共和国の都市ヨハネスブルグにある「サクソン・ホテル、ヴィラズ&スパ (Saxon Hotel, Villas & Spa)」の高級レストラン「Saxon Five Hundred」では、肉類とチーズ類を除くほぼすべての食材を屋上にある有機菜園で調達しています。菜園では、レモンタイム、レモンバーベナ、5 種類のバジル、ルバーブ、豆類、西洋ナシ、リンゴ、トマティーヨ、西洋スグリ、紫ブ

ロッコリー、アーティチョーク、25 品種のトマト、アスパラガス、マローカボチャ、ビートルート、フェンネルとフェンネルの花、パースニップ（セリ科）、ジェムスクワッシュ、バターナットスクワッシュ、様々な種類のハーブを生産しています。レストランの 6 コースの料理では、グリーントマトスープ、ガーデンビーンズ、香辛料のタラゴンの葉、ビーンフラワーの 1 品目でホテルの菜園で採れた野菜やハーブを使用し、4 コースの料理では、“蒸したマローカボチャ、パインナッツチャツネ、ジェムスクワッシュのヨーグルト”、“バターナットスクワッシュのブリュレ”のような旬のカボチャを使った菜食主義者向けの料理でホテルの菜園で採れた野菜やハーブを使用しています。ご希望に応じて、宿泊者はシェフが直々に手ほどきをする上級料理教室に参加することができます。シェフと一緒に菜園で朝を過ごし、レストランの厨房で調理実演に参加しながら、洗練された調理技術を含む様々な料理法でそれらの食材を使って調理する仕方を学びます。また、宿泊客は、ヘッドシェフのデビッド・ヒッグス氏と一緒に季節のバーベキューを楽しむ事ができます。シェフが菜園で採りたての新鮮な野菜を使って目の前のお皿でサラダを作ってくれます。現在から 2015 年までを通して有効な宿泊パッケージは、英国風朝食ブッフェ、ミニバー利用（ソフトドリンクのみ無料）、スパのハイドロ施設利用を含め、1 名または 2 名利用 1 室 1 泊で 4,950 ランドから。サクソン・ホテル、ヴィラズ&スパは、ノーベル平和賞を受賞した南アフリカ共和国元大統領ネルソン・マンデラ氏が自叙伝「マンデラ 自由への長い道」を完成させた場所として知られています。

都会の中にも菜園は成長していますが、そのひとつの例として、少し意外かもしれませんのが、スウェーデンの首都ストックホルムにある「グランド・ホテル・ストックホルム (Grand Hôtel Stockholm)」の花形シェフ、マティアス・ダールグレン氏が、ホテル近くのローゼンダール庭園に小区画の土地を借り受けて野菜を栽培していることが挙げられるでしょう。ダールグレン氏によって進められた菜園は、ミシュランの星を獲得したレストラン「Matsalen and Matbaren」のために独占的に使用されています。ローゼンダール庭園は開かれた庭園で、バイオダイナミックまたは有機栽培育成を一般に広く伝えることをその主な目的として、17 世紀以来実際に耕作が進められている場所です。ダールグレン氏は、菜園で採れた食材をレストランで使用するだけではなく、スタッフが生産物について学ぶために、教育目的としてもそれを活用しています。生産物の生育期には、毎週月曜日、ダールグレン氏自身も菜園で作業を行います。生産される主な品目は、料理に登場する“レモンとアンチョビと黒胡椒と一緒に炒めたケール”や“セロリの根の塩焼きを添えたワイルドダックのグリル”で使用するキャベツ、ケール、セロリの根、アーティチョーク、ハーブ、カキの葉、ビーツなどです。2015 年 2 月 3 日まで有効な宿泊パッケージは、朝食、インターネット接続、スパとフィットネスセンターの利用、朝刊サービスを含め、1 名利用 1 室 1 泊で 1,900 クローネから、また 2 名利用 1 室 1 泊で 3,300 クローネから（税・サービス込み）。1901 年、グランド・ホテル・ストックホルムの「鏡の間（シュペーゲルザーレン）」で最初のノーベル賞受賞祝賀晩餐会が開かれました。

“ガーデン”と言えば英国が容易に想像できますが、実際にロンドン郊外にある「ザ・グローブ (The Grove)」では、ホテルの高級レストラン「Colette's」で使用する主な食材を敷地内の菜園で栽培しています。また、生産の最盛期には、「The Glasshouse」、「The Lounges」、「The Stables」のようなホテル内の他のレストランもその恩恵を受けることになります。堀を巡らせた菜園は、このホテルがかつて 18 世紀から続くクラレンドン伯爵の住居であった当時から伝統的に果物や野菜を育てています。そして最近では、ザ・グローブの復活とともにかつての栄華が戻りました。ニンジン、ビーツ、大根、カブ、ネギ、タマネギなどの根菜のほか、レタス、クレソン、トマト、アスパラガス、アーティチョーク、カボチャ、ピーマン、豆類など幅広く栽培しています。セージ、ディル、ローズマリー、チャービル、タイム、数種類のバジルなどのハーブ類もまた豊富に栽培しています。夏になると、ベリー、ルバーブ、レモン、イチジク、ブドウ、リンゴ、プラム、

スグリなどの果物が最盛期を迎え、味の宝庫としてその真価を発揮します。ホテルで生産された食材を使った料理の一例として、“ビーツと七色のチャード（フダンソウ）とブルベリーを添えたイギリス風キジバト料理”や、“山イチゴのパンナコッタ ジャージークリームのアイスクリームとイチゴソース添え”があります。2015年6月23日まで有効な宿泊パッケージは、朝食ブッフェ、フィットネス施設の利用、スイミングプールの利用を含め、1名利用1室1泊で260ポンドから、また2名利用1室1泊で285ポンドから。



*The Kahala Hotel & Resort*



*Villa La Massa*



*Grand Hotel Excelsior Vittoria*

米国ハワイ州の高級リゾート「ザ・カハラ・ホテル＆リゾート (The Kahala Hotel & Resort)」では、リゾート内のレストランやルームサービスで提供する料理に使うハーブや野菜を新鮮に楽しんでもらえるよう自家菜園を作り、リゾートの玄関手前にある従業員エリアの大きなバニアンツリーの下で食材を育てています。この菜園で栽培される食材は、ホテルのプログラム「Garden, farm and ocean to table (畑、牧場、海から直接食卓へ)」の一環として作られ、また先ず地元ハワイ産の食材をできるだけ多く利用しようという“Islands Fresh (ハワイ産の新鮮な食材)”のコンセプトにも賛同して実施されています。ここでは、数種類の唐辛子、大根、ズッキーニ、ルッコラのほか、セージ、バジル、パセリなどのハーブ類が栽培されており、スペイン黒大根とブレックファスト・ラディッシュは野菜の盛り合わせやサラダのほか、ローストして“本日のシェフのお薦め料理”のアクセントとしても使われます。また、子羊のあばら肉の塩包み焼きには、お肉が塩辛くなり過ぎるのを防いだり、さらなる繊細な風味を加えたりするために、何層もの新鮮なハーブを塗り込みます。今年4月には創業50周年記念行事の一環として、ホテルの食の伝統と未来を祝う特別コース料理に菜園で栽培された食材が使用されます。現在のホテルの総料理長、ウェイン・ヒラバヤシ氏に加え、ゲストシェフとして、1964年のリゾート開業以来数年間にわたりレストランの総料理長を務めたマーティン・ウィス氏、ホテル・オークラ東京の伝統のフレンチレストラン「ラ・ベル・エポック」の山本克哉料理長を迎え、トップシェフが競演する豪華なコース料理が披露されます。2014年12月19日まで有効な宿泊パッケージは、「プルメリア・ビーチ・ハウス」の朝食ブッフェ、Wi-Fi接続、フィットネスセンターの利用を含め、1名または2名利用1室1泊で480米ドルから。

ルネッサンス時代に舞い降りたかのようなトスカーナの田園風景の中に佇む「ヴィラ・ラ・マッサ (Villa La Massa)」では、2008年に“シェフの菜園”を作り、ホテルのレストランで必要な分を満たすための十分な新鮮な食材を得ています。アルノ川沿いに作られた菜園は、バジル、ローズマリー、セージ、オレガノ、ワイルドフェンNEL、ニンニク、ズッキーニ、ナス、ホウレンソウ、数種類のトマト、ちりめんキャベツ、ピーマンなどの有機野菜や様々な有機ハーブを生産しています。またホテルはオリーブの木々を所有しており、レストランの厨房で使用するオリーブオイルの精製を行っています。シェフは栽培された食材を使用して、“レモンと香りの良いハーブを効かせた放し飼いの雄鳥”や“新鮮な野菜と有塩リコッタチーズを添えた全粒粉のパンネ”

のような料理を創作します。また、菜園で採れた桃、プラム、西洋ナシ、アプリコット、チェリー、イチゴなどの様々な果物からジャムを作ります。2014年11月2日まで有効な宿泊パッケージは、レストランでの朝食ブッフェまたはルームサービス（コンチネンタルブレックファスト）、ジムとプールの利用、ヴェッキオ橋のあるフィレンツェ中心街（およそ10km）へのシャトルサービスを含め、1名または2名利用1室1泊で430ユーロから（附加価値税込み）。

イタリアのソレントにある「**グランド・ホテル・エクセルシオール・ヴィットリア(Grand Hotel Excelsior Vittoria)**」では、15年前程から敷地内で野菜やハーブを栽培する菜園をはじめました。ホテルの厨房で使用するために栽培される生産品目は、トマト、フェンNEL、ナス、ズッキーニ、レタス、カボチャ、サヤエンドウ、豆類、赤と黄色のピーマンの野菜類、ミント、ディル、ローズマリー、タイム、チャービル、バジル、パセリなどのハーブ類です。シェフはこれらの自家菜園で採れた食材を使い、“アンチョビとフェンNELと鮪のタルタルのグラニヤーノ産スパゲッtoni（パスタ）”や“チェリートマトと水牛のモツツアレラチーズとバジルのバリエーション”などの料理を作ります。2014年末まで有効な朝食付き宿泊プランは、1名利用1室1泊で304.50ユーロから、また2名利用1室1泊で325.50ユーロから。グランド・ホテル・エクセルシオール・ヴィットリアは、1834年に創業以来フィオレンティーノ家が所有するホテルとして現在もその子孫が運営している歴史あるホテルです。その場所にはローマ皇帝アウグストゥスの別荘が建っていたと伝えられています。

当資料は、2014年3月25日に米国で発表されたニュースリリースの抄訳です。米国で発表されたニュースリリースの内容は以下のウェブサイトをご参照ください。

<http://www.LHW.com/press-center>

#### ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドについて

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドは、ラグジュアリーホテルの予約マーケティングを行うホテルグループとして、世界でもっとも高い評価と信頼を得ています。厳しい審査基準を満たした選りすぐりのホテルやリゾート&スパが加盟しており、現在その数は世界80カ国で430軒以上に及びます。基幹となる活動は、かつての城や宮殿、都会に佇む隠れ家のようなホテル、大自然の中の豪華なテント、広大な敷地に必要なものをすべて完備したリゾートなど、それぞれが個性的で素晴らしい加盟ホテルの運営を多角的に支えていくことです。

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドの歴史は、見識を備えたヨーロッパのホテル経営者の手により、歴史と伝統を誇る38軒のホテルから成るホテルグループとして1928年に設立したことから始まりました。現在においてもこの栄誉ある伝統を引き継ぎ、革新的かつ独自性を持ち、その地域を代表する魅力的なホテルが加盟しています。今日における顧客は、非常に高いサービスの質をホテルブランドに期待しています。また一方では人生を豊かにする真の旅行体験を求めています。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドに加盟するためには、常に質の高いサービスの規格を厳守し、卓越したホスピタリティの心を備えていなければなりません。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドもまた、加盟ホテル同様に個性的で優れたホテルグループとして認識されています。

#### 報道・出版関係者からの問合せ先：

リーディングホテルズ広報担当

有限会社サンク・コミュニケーション

広報担当：小倉通孝（ogura-cinq@pr.email.ne.jp）

近山典子 (chikayama-cinq@pr.email.ne.jp)  
住 所 : 〒116-0002 東京都荒川区荒川 6-12-1  
電 話 : 03-3895-8467

一般からの予約・問合わせ先 :

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド  
フリーダイヤル : 0120-086-230  
リーディングホテルズ日本語ウェブサイト : <http://www.LHW.com/>