

## Press Release

2014年1月14日

### 「アジアのベストレストラン 50」 台湾のル・ムー (Le Mout) のランシュウ・チェン (Lanshu Chen) 氏を ヴーヴ・クリコ アジアの最優秀女性シェフに選出

台湾のレストラン、ル・ムー (Le Mout) のシェフ、ランシュウ・チェン (Lanshu Chen) 氏がヴーヴ・クリコ アジアの最優秀女性シェフ賞に選ばれました。この権威ある賞は、サンペレグリーノ&アクアパンナ (S.Pellegrino & Acqua Panna) がメインスポンサーを務め、ウィリアム リード ビジネス メディア社 (William Reed Business Media) が主催する「アジアのベストレストラン 50」の一環として授与されます。

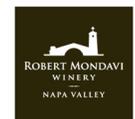
ランシュウ氏には、2014年2月24日にシンガポールのカペラで開催される「アジアのベストレストラン 50」の授賞式で賞が授与されます。この賞は、ダイナースクラブ (Diners Club®) 「世界のベストレストラン 50」アカデミーのメンバーである、アジア各地の 200 人以上の業界エキスパートの投票によって決定されました。

ランシュウ氏は、パリにある食のプロフェッショナル養成学校「フェランディ校」 (Ferrandi School of Culinary Arts) で学んだ後、ピエール・エルメ (Pierre Herme) 氏をはじめとするフランスの最も有名なシェフのもとで技を磨きました。またミシュランの星を与えられたレ アンバサドール (Les Ambassadeurs)、ルレ・ドートウイユ (Relais d'Auteuil)、カリフォルニアにあるトーマス・ケラー (Thomas Keller) 氏のザ・フレンチ・ランドリー (The French Laundry) で研鑽を積みました。

その後、母国の台湾に戻り、2008年にル・ムーをオープンしました。台湾西部の台中市にあるル・ムーは、妥協を許さない高い水準と、伝統的な味覚とコンテンポラリーな味わいの斬新な融合で知られています。フランス料理の名人たちから学んだことを活かして、彼女はヨーロッパのコンセプトを巧みに台湾料理に応用しました。

フランス料理の伝統と慣れ親しんだ台湾料理の影響や素材を組み合わせた彼女の料理は、正統派フランス料理の熟達した技と斬新な創意を凝らす能力の両方を感じさせます。その変わり続けるメニューは正統的な調理スタイルに基づいていますが、台湾の伝統も強く感じられ、東西の文化を結びつける味覚とテクスチャーのデリケートなフュージョンを堪能できます。

ヴーヴ・クリコの CEO、ジャン=マルク・ラカーヴ (Jean Marc Lacave) 氏は次のように述べています。「この賞は、アジアのレストラン産業の女性たちの献身的な努力や創意、才能を讃えるためのもので、ランシュウ・チェン氏はまさにこの賞にふさわしい受賞者です。マダム・クリコ・ポンサルダンの伝統を受け継いだヴーヴ・クリコは、現代性、完璧、大胆を特徴としています。ランシュウ氏も、完璧な盛りつけやフランス料理に対する情熱的な取り組み、現地の素材やアジアの影響をひとつひとつの料理に盛り込む能力を通じて、このような価値観を表現しています。彼女の料理は、アジアの他の女性シェフを鼓舞するだけでなく、ア



アジアにおける美食体験をひとときわ高めています。」

ランシュウ氏は、受賞に関して次のように述べています。「完璧を目指すシェフの一人として、『アジアのベストレストラン 50』からヴーヴ・クリコ アジアの最優秀女性シェフ賞を授与されたことに心躍る思いです。台湾で育った私にとって、食べ物は常に伝統の中心を占めていました。幼い頃から、料理を作り、皆と一緒に食べることに大きな喜びを感じてきました。『世界のベストレストラン 50』アカデミーのメンバーであるこの業界のエキスパートから功績を認められたことは、とても名誉なことです。」

### ヴーヴ・クリコ アジアの最優秀女性シェフ賞について

ヴーヴ・クリコ アジアの最優秀女性シェフ賞は、料理によって厳しい評論家をも唸らせる、卓越した才能を持つ女性シェフの功績を称えることが目的です。この賞は、女性でありながら 200 年近く前にシャンパーニュ業界の基準を確立したマダム・クリコの生涯と功績にインスピレーションを得て創設されました。受賞者は、革新、創造、決意というマダム・クリコの価値観を受け継いでいます。

### 「アジアのベストレストラン 50」のリスト作成について

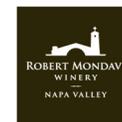
「アジアのベストレストラン 50」のリストは、ダイナースクラブ (Diners Club®) 「世界のベストレストラン 50」のアカデミーが作成します。このアカデミーは、国際的なレストランシーンに関して専門的な見識を持つ、レストラン業界を代表する 900 人以上の有名グローバルリーダーから構成されます。このアカデミーは、世界の 26 に分かれた地域をカバーしています。各地域には、それぞれ 1 名のチェアマン (議長) を含む 36 名から成る評議会があります。この評議会は、料理評論家、シェフ、レストラン経営者、高名な美食家から成り、それぞれ 7 票の投票権を持っています。この 7 票のうち少なくとも 3 票は投票者の所属地域以外のレストランに投じなければなりません。また毎年、各評議会員のうち少なくとも 10 人を交代させることになっています。主催者を含め、この賞に関係するスポンサーの従業員は投票できず、投票結果に影響を及ぼすこともできません。

「アジアのベストレストラン 50」は、「世界のベストレストラン 50」の投票期間中に次のアジア諸国のレストランに投じられた票数によって選ばれます。アジアの投票対象国：バングラデシュ、ミャンマー、ブルネイ、ブータン、カンボジア、中国、香港、インド、インドネシア、日本、韓国、ラオス、マカオ、マレーシア、モルジブ、ミクロネシア、ネパール、パキスタン、フィリピン、シンガポール、スリランカ、台湾、タイ、東ティモール、ベトナム。

「アジアのベストレストラン 50」の授賞式は 2014 年 2 月 24 日 (月) に、シンガポール、セントーサ島にあるカペラ (Capella) で行われます。

### 「アジアのベストレストラン 50」の各賞

- ・サンペレグリーノ アジアのベストレストラン賞
- ・ダイナースクラブ ライフタイムアチーブメントアワード (特別功労賞)
- ・ヴーヴ・クリコ アジアの最優秀女性シェフ賞
- ・注目のレストラン賞 (協賛：ペローニ・ナストロ・アズーロ)



- ・アジアの最優秀パティシエ賞（協賛：カカオ・バリー）
- ・ハイエストクライマー賞（協賛：ザカパ・ラム）
- ・最上位の新規入賞レストラン賞（協賛：レ・コンシェルジュ）
- ・国別最上位賞（協賛：サンペレグリーノ）

## 「アジアのベストレストラン 50」の結果発表

2014年2月24日の授賞式の模様は、次のウェブページでライブ中継されます。  
<http://www.theworlds50best.com/asia/en/>

## 報道関係者各位

このリリースは以下の言語でご覧になれます。  
 英語、中国語（繁体字）、中国語（簡体字）、日本語、タイ語、プレスオフィスの  
 公式言語は英語です。

## ウィリアム リード ビジネス メディア社について

ウィリアム リードは、2002年に「世界のベストレストラン 50」のリストの作成を開始し、2003年から「世界のベストレストラン 50」を主催しています。また「アジアのベストレストラン 50」および「ラテンアメリカのベストレストラン 50」を監督し、授賞式の主催や票の集計、リストの作成をすべて担当しています。

## 「アジアのベストレストラン 50」マニフェスト

ウィリアム リード ビジネス メディア社が主催する「アジアのベストレストラン 50」は、世界各国を代表する 900 人以上のレストラン業界の専門家の意見と食事体験をまとめた毎年恒例のランキングです。この「ベスト」は、旅なれた信頼できる美食家たちの判断に委ねられます。

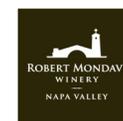
結果は、各獲得票数を単純に計算して決定されます。このランキングは、個人の体験をもとに作成されるものであり、絶対的なものではありませんが、今の時代に求められるテイストを知り、世界中の多くのレストランの中でも特に足を運びたいと思わせるベストレストランを反映する素晴らしい指標だと確信しています。

## メインスポンサー

サンペレグリーノ & アクアパンナが、本イベントの主要スポンサーを務めます。サンペレグリーノ & アクアパンナは、世界中の高級レストランにおいてファインダイニングのパートナーとして知られるナチュラルミネラルウォーターのブランドです。両ブランドはともに、イタリア流の上質な暮らし、喜び、健やかなライフスタイルを世界に届けてきました。

## ヴーヴ・クリコについて

1772年にシャンパーニュ地方で創業したヴーヴ・クリコ・ポンサルダン（Veuve



Clicquot Ponsardin) のシャンパンハウスは、長い間受け継がれる「生きる芸術」そのものです。最高レベルのシャンパン生産地にある 515 ヘクタール以上のブドウ園でひたすら最高のシャンパンづくりに取り組んできたヴーヴクリコは、「品質はただひとつ、最高級だけである」という彼女の信念を貫いてきました。

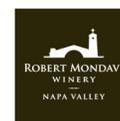
ヴーヴ・クリコ・ポンサルダンのシャンパンハウスもまた、大胆、現代性、完璧を追求しています。革新は、戦略的な取り組みの中核であり、創造は創業時の価値観のひとつです。

もともとはフランスのシャンパンハウスであったヴーヴ・クリコ・ポンサルダンは、今や国際的となり、シャンパンの世界で揺るぎない地位を維持しています。また、その普遍的価値によって、世界最高のシャンパンとして知られています。最高品質のワインは、画期的な製品とともに完成します。

極上のテイスト、完璧への追求、そして一時的な流行にとどまることなく、ひとつの芸術としてのスタイルを求める情熱、革新への取り組み、美しさの追求。これらはシャンパンハウス、ヴーヴ・クリコ・ポンサルダンの魅力の秘密なのです。

## イベントスポンサー

- ・ダイナースクラブ・インターナショナル (Diners Club International® - 公式クレジットカード・スポンサー、「ダイナースクラブ ライフタイムアチーブメントアワード」スポンサー
- ・カカオ・バリー - 公式チョコレートサプライヤー、「アジアの最優秀パティシエ賞」スポンサー
- ・レ・コンシェルジュ (LesConcierges) - コンシェルジュサービス公式プロバイダー、「最上位の新規入賞レストラン賞」スポンサー
- ・ペローニ・ナストロ・アズーロ・イタリア (Peroni Nastro Azzurro Italy) - 公式ビールサプライヤー、「注目のレストラン賞」のスポンサー
- ・ロバート・モンダヴィ・ワイナリー (Robert Mondavi Winery) - 公式ワインサプライヤー
- ・ヴーヴ・クリコ (Veuve Clicquot) - シャンパン公式サプライヤー、「アジアの最優秀女性シェフ賞」スポンサー
- ・ザカパ・ラム (Zacapa Rum) - 公式スピリッツ・サプライヤー、「ハイエストクライマー賞」スポンサー
- ・アット・サンライス・グローバルシェフ・アカデミー - 公式会場提供スポンサー (ワークショップ)
- ・カペラ シンガポール - 公式会場提供スポンサー (授賞式)



**メディア関係者への注意：**「アジアのベストレストラン50」の詳細を希望される場合は、当社のメディアセンターへの登録が必要となります。アクセス先は次の通りです。

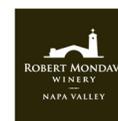
<http://www.theworlds50best.com/asia/en/media-centre-registration.html>

**報道関係のお問い合わせは、キャッチオン&カンパニー (CatchOn & Company in Hong Kong) までお願いします。**

ポール・カルダー (Paul Calder) / ニコール・クー (Nicole Koo) / ミシェル・リー (Michelle Lee)

Email : [asias50best@catchonco.com](mailto:asias50best@catchonco.com)

電話 : +852 2807 0222



CAPELLA<sup>™</sup>  
SINGAPORE