

Press Release

2014年2月18日

「アジアのベストレストラン 50」(協賛：サンペレグリーノ & アクアパンナ)

アイヴァン・リー (Ivan Li) 氏
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)
を受賞

厲家菜のシェフ兼共同オーナーのリー氏、
伝統を維持し、歴史的料理を復活させた功績を認められる

厲家菜のシェフで共同オーナーのアイヴァン・リー (Ivan Li) 氏が、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) の受賞者に選ばれました。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。

リー氏には、2014年2月24日にシンガポールのカペラ (Capella) 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。

リー氏は厲家菜で、清朝時代に紫禁城の厨房を司っていた曾祖父リー・シュンチン (Li Shunqing) 氏が開発した宮廷料理のレシピと調理方法を守り続けています。リー・シュンチン氏は、宮廷の職を辞した後、西太后のお気に入りの料理を思い出しながら、素材や調理法を書き留め、宮廷料理のメニューを詳細に記録しました。

リー氏は、曾祖父が残した伝統を尊重し、4代にわたって一族が継承してきた由緒あるレシピを守り続けています。添加物を一切用いないその料理は、味の調和と純粋さを追求した最上級の天然素材と香味料から構成されています。またその料理は、西太后の厨房のものを復元した伝統的な調理器具だけを用いて、炉の優しい炎の上で時間をかけてじっくりと調理されています。

リー氏は、1985年に北京で最初の厲家菜の開店を手伝いました。厲家菜は後にメルボルン、東京、台北にも出店しました。リー氏は、2006年には上海厲家菜のテクニカル・コンサルタントに任命され、さらにその2年後に開店した天津店のテクニカル・コンサルタントも務めています。

リー氏は2010年、北京順義区でも厲家菜をオープンしました。ロイヤルメルボルン工科大学でインテリアデザインを学んだリー氏は、このレストランの高級感あふれる内装のデザインも担当しました。

この北京店でリー氏の研鑽を受けたシェフたちが上海店や天津店の厨房で、リー氏の数千点にも及ぶ宮廷料理のレシピを試作し、探究しています。



失われた宮廷料理を蘇らせるには、イノベーションや創造性、素材に関する深い知識も必要です。数世紀も前のレシピには、もはや入手できない素材や絶滅危惧種が使われていることがあるため、リー氏は、品質面で妥協することなく、昔と同じ味わいが得られる、オリジナルの素材に代わる素材を探し求めています。

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は、「ダイナースクラブ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、レストラン業界を代表する900人以上のグローバルリーダーの投票によって決まりました。

「アジアのベストレストラン 50」のグループエディターであるウィリアム・ドリュエ氏は次のように述べています。「リー・シェフは、これまで宮廷料理の伝統を守り抜き、宮廷料理に関する知識を次の世代のシェフ達に伝える活動に携わってきました。中国の食文化の維持に対するリー氏の貢献はまさに、権威あるダイナースクラブ ライフタイムアチーブメントアワードに値します。」

ダイナースクラブ・インターナショナル (Diners Club International®) の社長、エデュアルド・トボン氏は次のように述べています。「ファインダイニングは、ダイナースクラブ・インターナショナルの歴史を語るうえで不可欠な要素です。この度、素晴らしい食事を提供するために最高の食材を使用し、伝統的な料理法を用いながら中国の宮廷料理の伝統を維持してきたアイヴァン・リー氏に対し、このような賞を受けることができる事を大変光栄に思います。世界のファインダイニングシーンに対するリー・シェフの貢献は非常に大きなものなのです。」

受賞に際してリー氏は、次のように述べています。「レストラン業界のリーダーたちに功績を認められたことは本当に名誉なことです。今回の受賞は、中国の食の伝統を維持し、世界中に伝えている厲家菜のシェフたちにとって大きな励みになるでしょう」。

「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」のリストには、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から最も多くの票を獲得したアジアのレストランが選ばれます。

「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。

www.theworlds50best.com/asia



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。

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。

ダイナースクラブ・インターナショナル (Diners Club International®) について

ダイナースクラブ・インターナショナルは、米国金融サービス市場で最も有名な
ブランドを持つダイレクトバンキングおよび決済サービス会社であるディスカバ
ー・ファイナンシャル・サービスズ (NYSE : DFS) の傘下にあります。1950 年
に設立されたダイナースクラブ・インターナショナルは初めての多目的チャージ
カードを発行し、消費者や企業による製品やサービスの決済方法を一変させる金
融改革を起こしました。現在、ダイナースクラブは、選ばれた裕福な消費者の決
済ニーズを満たし、全世界 500 以上の空港ラウンジへのアクセスを提供すると
ともに、企業や小規模事業オーナーに各種の経費管理ソリューションを提供するブ
ランドとして世界的に高い評価を得ています。185 以上の国や地域で受け入れら
れ、数百万の小売店で利用でき、100 万カ所以上の現金提供施設や ATM が利用可
能なダイナースクラブカードは、世界中のカード保有者に比類ないサービスを提供
しています。詳細は www.dinersclub.com をご覧下さい。

イベントスポンサー

- ・サンペレグリーノ & アクアパンナ - 公式ミネラルウォーターサプライヤーであり、
メインスポンサー。「サンペレグリーノ アジアのベストレストラン賞」および国
別最上位賞のスポンサー。
- ・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。(英語のみ)

<http://www.theworlds50best.com/asia/jp/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)、およびミシェル・リー (Michelle Lee)

Email : asias50best@catchonco.com

電話 : +852 2807 0222

