

「温故創新」な精進料理 チバソムのスパキュージーヌとコラボレーション



2010年1月

精進料理のシェフ、棚橋氏が初めてチバソムを訪問されたのは、2008年のことでした。棚橋シェフの洗練された精進料理とデスティネーションスパの先駆者、チバソムとの親和性は非常に高く、両者のコラボレーションは、大きな成功を収めました。それから2年、待望のコラボレーション企画第二弾を、2010年3月に開催いたします。3月6日～13日の8日間、棚橋シェフの季節の野菜をふんだんに取り入れた精進料理を、タイ、バンコク市内のチバソム・アカデミー、またはホアヒンのチバソムにてお楽しみいただけます。

「精進料理は、体と精神を浄化するために野菜だけを使用しますが、通常のベジタリアン料理とは調理方法が違います。精進料理の哲学は、単純に食欲を満たすのではなく、からだ全体を対象としています。料理は、それを調理した人や、食材を作った農家に感謝するだけでなく、更にその上の自然そのものにも尊敬の気持ちを持つことが大切です。」と棚橋シェフは、精進料理について説明しています。深い哲学を持つ精進料理とその調理には、時間がかかりハードな作業も含まれていますが、棚橋シェフは「瞑想的なエクササイズ」としてそのプロセスを大切にしています。

精進料理は、出来る限り自然な形のままで野菜を調理し、化学調味料を使用せず、手作業で行われます。棚橋シェフは、伝統を重んじると同時に、現代の日本のライフスタイルや四季の変化に合わせた精進料理の作り方を提案しています。チバソムの総料理長であるシェフ・パイサーンは、「出来る限り自然な形のままで野菜を調理し、すべて手作業で行う棚橋シェフの料理方法は、チバソムのスパキュージーヌの原則と共通しています。棚橋シェフも私も、ヘルシーで、栄養価が高く、五感を豊かに刺激する創造的な料理を追求しています。チバソムのゲストには、是非ともリゾートで、新しい精進料理を楽しんでいただきたいと思います。」とコメントしています。

棚橋シェフとシェフ・パイサーンが率いるチバソムの厨房とのコラボレーションが生み出す、新しい、「温故創新」な精進料理をぜひお楽しみください。3月9日と12日に、ホアヒンのチバソムでクッキングクラスを開催いたします。(定員はクラス7名まで)3月11日の夜には、特別コースディナーもご用意しています。

チバソムは、3泊よりリトリート・プログラムをご用意しています。リトリート・プログラムは、お1人様 US\$1,545ドル(オーシャンビュー・ルーム1部屋を2名で使用)でご利用いただけ、この料金には、1日3食のスパキ ュイジーヌ、デイリーマッサージ、プライベート・ヘルス&ウェルネスコンサルテーション、デイリーアクティ ビティへの無料参加、ウォーターセラピースイートのご利用、目的別トリートメントが含まれています。クッ キングクラスの参加料金は、THB2,500(宿泊客)、THB3,500(一般客)。特別コースディナーは、THB2,000 (宿泊客)、THB3,000(一般客)です。先着順、定員になり次第締め切りをさせていただきますので、お早め のご予約をお勧めいたします。

お問い合わせ、ご予約は直接チバソムまでご連絡ください。

電話: +66(0)32 536 536 / ファックス: +66(0)32 511 154 Eメール: reservation@chivasom.com
また、チバソムのウェブサイト www.chiva-som.com からもお申し込みいただけます。

* 表記料金には、税金・サービス料が別途加算されます。

棚橋シェフの紹介

棚橋シェフは、滋賀県大津市の禅寺「月心寺」の村瀬明道尼の下で3年間修行を積みました。NHK朝の連続テレビ小説「ほんまもん」の料理監修、単行本「精進SH・JIN - 野菜は天才 -」の出版、表参道に精進料理の店「月心居」の開店(1992年~2007年)など、精進料理の素晴らしさを広める活動を意欲的に行っています。ロンドンのビクトリア・アンド・アルバート美術館での精進料理のデモンストレーションや、ホテルオークラのフランス料理のシェフと共にニューヨーク日本人会でのオリジナル精進料理のデモンストレーションなど海外での活動の場も広がっています。2008年2月から食キュリナリー・インスティテュートを主宰。これまでに、ニューヨークタイム紙、サンデータイム紙、ジャパントイム紙、フィナンシャルタイム紙、テレグラフ・マガジンといった有名なメディアにも多く取り上げられ、注目を集めています。

チバソムとは

「美しさ」と「落ち着き」を合わせ持つ、閑静な世界。タイ語で“安寧の隠れ家”を意味するチバソム(Chiva-Som)は、マインド、ボディ、スピリットを再調和させるための贅沢なヘルス リゾートです。海に面したリゾート施設は、ラグジュアリーな宿泊施設を中心に、トロピカルな庭園がその周りを優雅に取り囲んでいます。

最良のウェルビーイングとバイタリティーへの専念。広範囲におよぶフィットネス、スパ、ホリスティックヘルスのトリートメントによって、お客様の、癒し、回復、リジュベネート、リダイレクトをお手伝いします。東洋のフィロソフィーと西洋の診断方法を融合させ、ゲストにあわせたオーダーメイドのプログラム、トリートメントを提供しています。

ワールド ベスト デスティネーション スパとして高い評価を受けているチバソムは、バンコクから車で3時間の距離のロイヤル シティとして名高い、ホアヒンに位置し、タイ独自の心からのおもてなしで、ゲストをお迎えします。

チバソムは、様々な受賞歴に輝いています。

近年の受賞歴: 「2009年ベスト・フォア・マインド・ボディ&スピリット」、「2009年ベスト・フォア・メディカル」(スパ・ファインダー誌読者投票)、「2009年トップ5 オーバーシー スパ リトリート」1999年から連続受賞、「2009年フェイバリット・デスティネーション・スパ」(コンデナスト・トラベラー誌読者投票)、「2009年ベスト オーバーシー スパ」(ラグジュアリー トラベル&スタイル マガジン ゴールドリスト)「2008年 ベスト スパ イン ザ ワールド」(The ULTRAs)、「2008年ベスト オーバーシー スパ」(ラグジュアリー トラベル&スタイル マガジン ゴールドリスト)、「2008年スパキュイジーヌ・オブ・ザ・イヤー」(アジアスパ誌)「2008年フェイバリット スパ、タイランド&トップ10 ディスパ」(スパ・ファインダー誌)

チバソムは、国際最高水準で環境に配慮したリゾート運営を行っていることが評価され、グリーン・グローブ(観光産業がより持続可能な産業へと発展するための、世界的な基準を定め、認証する制度)から認定書を取得しています。リゾートでは、複数のイニシアチブと方針をまとめ、エネルギーや資源の節約、浄水処理と廃水の再利用、清水保全、ゴミの減量化、リサイクル、大気保全、環境に優しい製品の使用などを実践しています。

このプレス リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
チバソム・インターナショナル・ヘルスリゾート日本地区PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。
:03-3403-5328 / e-mail:info@kentosnetwork.co.jp
<http://www.kentosnetwork.co.jp/>