

報道機関各位

青森県誘客交流課

**青森県とアンドレ・チャン氏のコラボレーション
台湾における青森フェア「リ：ディスカバー[RE:DISCOVER]」について**

県では、世界で活躍する台湾人シェフ アンドレ・チャン氏（別紙プロフィール）とのコラボレーションにより、令和4年12月14日から12月18日まで、台北市のレストラン「RAW」で、青森フェア「リ：ディスカバー [RE:DISCOVER]」を開催します。

12月14日には、台湾メディア向け記者発表及び試食会を行い、知事がリモートで参加して本県の食や観光のPRをします。

つきましては、当日の画像等を提供させていただきますので、取材・報道方よろしく願います。

【青森フェア「リ：ディスカバー [RE:DISCOVER]」について】**1. 目的**

本物の価値を理解し、これからのライフスタイルをけん引する人々から絶大な支持を得ている台湾トップシェフ アンドレ・チャン氏の手によって“料理”という切り口で青森を表現していただき、食を通じて台湾の方々に本県の魅力を感じてもらうことを目的としています。

本年は“サステナビリティ”という視点でアンドレシェフに伝統工芸品や食文化、最新の取組などを視察していただき、様々なモノ・コトから刺激を受けたアンドレシェフがメニューを考案しました。

2. フェア期間

令和4年12月14日（水）～18日（日） 5日間（昼夜 14日は夜のみ）

3. メニュー考案のインスパイア元 ※現時点でのメニュー案は「参考3」のとおり

○食文化…すしこ、飯寿司、凍み豆腐、かんなかけいも、菊漬

○伝統文化…こぎん刺し

○最新の取組…もりやま園のりんごきくらげ、mizuiro株式会社のおやさいクレヨン、南部どきのスモークナッツ、白神炭工房のりんご木炭と炭焼き珈琲、虹色工房ichiのカシス染こぎん糸、人工衛星を活用した青天の霹靂生産

○飲食店…津軽あかつきの会、ark LOUNGE & BAR

※メニュー考案にあたっては、令和4年11月10日（木）から14日（月）に、アンドレシェフに県内を視察していただきました。

4. 台湾現地記者発表・試食会

- (1) 日 時：令和4年12月14日（水） 日本時間 12：45～16：00
- (2) 場 所：レストランRAW（台北市中山區樂群三路301號1樓）
- (3) 参加者：台湾メディア等 40名
- (4) 対 応：三村知事が試食会参加者に対して挨拶を行います。
- (5) 写真素材等の提供について

当日は当課職員が写真及び動画を撮影しますので、希望される報道機関の方には、現地で撮影した画像等（メニューや試食会の雰囲気がわかるもの）を提供いたします。

必要な方は、①必要なもの②提出期限について、下記担当者までご連絡ください。

【担当者】誘客交流課誘客交流課国際誘客グループ 主査 山内 雅俊

電 話：017-734-9219 F A X：017-734-8126

<備考>

- ・知事コメントはテキストまたは動画での提供となります。（選択不可）
- ・アンドレ氏のコメントは、通訳が日本語訳したものを提供します。
- ・14日の日本時間10時までに連絡があれば、写真の構図リクエストを受け付けます。

報道機関用提供資料（連絡先）	
観光国際戦略局報道監 齋藤次長	
担 当 課	誘客交流課国際誘客グループ
担 当 者	沼田総括主幹、山内主査
電話番号	（直通017-734-9219 内線3759）

<参考1>アンドレ・チャン氏について

1 アンドレ・チャン氏プロフィール

1976年生まれ、台湾出身。

フランスの名店で腕を振るったのち、2010年に自身プロデュースの「レストラン・アンドレ」をオープン。高い評価を受ける。

現在は、台湾で最も予約困難と言われるレストランの1つである「RAW」（2014年オープン）のオーナーシェフであり、RAWを拠点に活動している。

また、2020年8月、アンドレ氏主演のドキュメンタリー映画が台湾で公開され、本県でも本年2月に上映会を開催した。



※「レストラン・アンドレ」

2010年にシンガポールでアンドレ氏がオープンしたレストラン。2011年にニューヨークタイムズで「飛行機に乗ってでも行く価値のある10軒のレストラン」の一つに選ばれる。

2017年には「世界のベストレストラン50」に選ばれ、「アジアのベストレストラン50」では2位を獲得し、シンガポールのベストレストランとなった。

人気絶頂の中、2018年に惜しまれながら閉店。

2 レストラン「RAW」について

2014年にオープン。

台湾で最も予約困難といわれるレストランの一つと言われている。

既にオープン当時、シンガポールの「レストラン・アンドレ」等で活躍していたアンドレ氏が地元台湾でオープンする新しいレストランとして注目される。

2017年から2019年、そして最新の2020年にも「アジアのベストレストラン50」に選ばれている。

また、2018年に台湾で初めてミシュランガイドが出版された際から星を獲得しており、最新の2021年にもミシュラン二つ星を獲得している。

3 本県とのかかわり

平成28年度：「北東北『食街道』周遊プロモーション事業」で来県

北東北三県の代表的な食材を使用して開発したメニューを台湾向けに発信するために県の招請により来県。青森県内を視察したほか、「青天の霹靂」を使用したアイスクリームを試作するなどした。また、本県が開発したメニューである「ほたてのしゃぶしゃぶ」を試食し、県内レストランと交流を行った。

令和元年度：10月に来県。県内の関係先を視察

12月に青森フェア「Northern Story at RAW～五感で満喫する青森の宴～」を開催

12月11日 青森グローバルアンバサダーを委嘱

本県の観光施策への助言・提言を得るとともに、海外での本県の観光資源等の魅力の情報発信等の協力により、本県への誘客促進を図るため、アンドレ氏に「青森グローバルアンバサダー」を委嘱し、四季折々の自然や歴史文化そして食など本県の魅力を世界に向けて発信して、更なる誘客に協力いただいている。

令和2年度：11月に県内をリモート視察。

12月に青森フェア「New Aomori Gallery」を開催

令和3年度：11月に県内をリモート視察。

12月に青森フェア「Local to Local」を開催

<参考2>オープニングイベントでの知事コメント原稿

今回、世界で活躍するシェフ アンドレ・チャンさんとのコラボレーションにより、青森県産品を活用した「リ：ディスカバー [RE:DISCOVER]」が開催されることになりました。【通訳】

この取組は2019年から始まり、今年で4回目になります。【通訳】

コロナ禍中はアンドレさんに青森県にお越しいただくことも、私がこのように台湾に来ることもできませんでしたが、オンラインを活用して青森フェアを継続してきました。【通訳】

そして、今年、やっと、アンドレさんにお会いすることができ、このRAW（ロウ）にまた来ることができて、本当に嬉しいです。【通訳】

アンドレさんには、本年11月に、伝統工芸品であるこぎん刺しやブナコ、保存食をふんだんに使った伝統料理といった、古くから本県に伝わるサステイナブルな取組のほか、廃棄される野菜を活用したおやさいクレヨン、人工衛星を活用した青天の霹靂の栽培技術など、持続可能な社会に向けた最新鋭の取組について視察をしていただきました。【通訳】

今回の視察では、青森県内にある様々なサステイナブルな取組をご紹介し、そこから受けた刺激や新たな発見から料理を生み出していただきましたので、アンドレさんがどのように表現されるのか、非常に楽しみにしております。【通訳】

ぜひ台湾の皆様には、今回のフェアで一味違う青森を発見してもらいたいと思っております。【通訳】 ドーシャー！（台湾語で「ありがとう」。）

<参考3>リ：ディスカバー [RE:DISCOVER] メニュー案（12月9日時点）

1 品目テーマ【食材】…すしこ、飯ずし/ うに、ジャガイモ粕/ りんごきくらげ、菊漬
（インスパニア元）

すしこ、飯ずし：津軽あかつきの会による伝承料理

ジャガイモ粕：かんなかけいもを作る際に出たでんぷん

りんごきくらげ：もりやま園（りんごジュース搾りかす培地で育てたきくらげ）

菊漬：八戸の伝統料理

2 品目テーマ【環境】…ホタテ/ かんなかけいも/ 凍み豆腐
（インスパニア元）

凍み豆腐：津軽あかつきの会

3 品目テーマ【創意】…ミネストローネ/ おやさいクレヨン/ 米油
（インスパニア元）

米油：mizuiro株式会社のおやさいクレヨン

4 品目テーマ【文化】…ナッツ、クルミ、きのこ/ 野生きのこ / 燻製、炭焼き
（インスパニア元）

ナッツ、クルミ、燻製：南部どき（剪定枝を活用したスモークナッツ）

炭焼き：白神炭工房 炭蔵（伐採したりんごの木を活用した木炭）

きのこ：館鼻岸壁朝市で食べたキノコ汁

5 品目テーマ【産業】…青天の霹靂/ 人工衛星/ アプリ
（インスパニア元）

青天の霹靂：人工衛星を活用した生産管理方法

6 品目テーマ【工藝】…カシス/ こぎん刺し/ 塩麴牛
（インスパニア元）

カシス：虹色工房 1chi（廃棄されるカシスで染めたこぎん刺し糸）

こぎん刺し：弘前こぎん研究所

7 品目テーマ【伝承料理】津軽あかつきの会より…きんとん/ りんごピュレ/ 栗

8 品目テーマ【生活】…ブナコ/ 木- 水- りんご- 炭- コーヒー
（インスパニア元）

炭・コーヒー：白神炭工房 炭蔵（りんご木炭で焙煎したコーヒー）

りんご：もりやま園

9 品目テーマ【横丁文化】Bar ARKより…しそ巻き/ りんごの梅漬け/ ジンベース