

登録ID:

令和5年12月7日

報道機関各位

青森県誘客交流課

ミシュラン2つ星シェフ アンドレ・チャン氏と青森県のコラボレーションイベント  
青森フェア「回遊-青森」の開催について

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5年12月13日から12月17日まで、台湾台北市のレストラン「RAW」で、青森フェア「回遊-青森」を開催します。

12月13日には、台湾台北市において、メディア向け記者発表及び試食会を開催し、知事が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・報道方よろしくお願いたします。

### 【青森フェア「回遊-青森」について】

#### 1. 目的

台湾の若年層や美食家たち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”という切り口で本県の風土・生活・文化等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おう。

#### 2. フェア期間

令和5年12月13日（水）～17日（日） 5日間（昼夜 13日は夜のみ）

#### 3. テーマ「回遊-青森」とは（レストランRAWリリースより）

- ・“回遊”とは、日本語では魚の生態学的行動を意味します。中国語では、昔訪れたことのある場所を再訪するという意味があります。
- ・この概念は感情的な共鳴を示し、今回の青森フェアでは「移住」と「帰還」という2つのユニークで相互に響き合う行動概念を探求します。
- ・今年の青森フェアでは、海外での経験から学び、最後に故郷への帰還を選んだ青森の人たち「回遊する人」と、「回遊する魚」を創作のインスピレーションに、料理を産み出しました。



※メニュー考案にあたっては、令和5年11月20日（月）から23日（木・祝）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5年12月13日（水） 日本時間 12：30～15：30
- (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社
- (4) 対 応：宮下知事が試食会参加者に対して挨拶を行い、メニューを試食します。
- (5) 写真素材等の提供について
- ・希望される報道機関の方には、現地で当課職員が撮影した画像（メニューや試食会の様子）と知事コメント等を提供いたします。
  - ・写真等が必要な方は12月11日（月）16時までに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 平山美紗  
電 話：017-734-9219 F A X：017-734-8126

##### <備考>

- ・知事及びアンドレ氏のコメントは、発言要旨を提供いたします。  
（アンドレ氏のコメントは、通訳が日本語訳した内容となります）
- ・提供する写真の構図リクエストを受け付けます。  
（例：知事とアンドレ氏が並んでいる写真、知事が料理を試食している写真 等）

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

【参考】

アンドレ・チャン（江振誠）氏について



1 プロフィール

- ・1976年生まれ、台湾出身。（現在47歳）
- ・1996年、台湾人史上最年少でフランス料理レストランのシェフに就任
- ・2001年、フランス3つ星レストランの総料理長就任
- ・2010年、シンガポールに「レストラン・アンドレ」開店
- ・2014年、台湾に「レストランRAW」開店
- ・2016年、レストラン・アンドレ ミシュラン2つ星獲得
- ・2017年、レストラン・アンドレ アジアレストランBEST50の第2位に入賞
- ・2018年、レストラン・アンドレ閉店
- ・2019年、レストランRAW ミシュラン2つ星獲得 ※以降、現在まで連続獲得中

2 過年度テーマ

令和元年テーマ：Northern Story at RAW …四季の魅力に着目

令和2年テーマ：NEW AOMORI GALLERY……………県内の美術館に着目

令和3年テーマ：Local to Local……………青森と台湾の郷土料理に着目

令和4年テーマ：Re:Discover ………………県内のSDGs関連品に着目

◆令和4年度青森フェアのメニュー（一部）



BUNACOをイメージした  
オープンアップルパイ



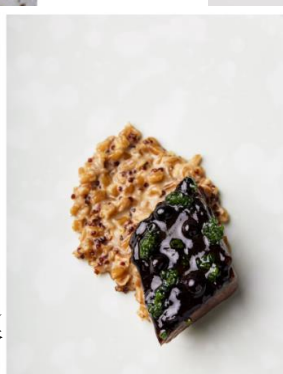
おやさいクレヨンをイメージした  
野菜のコンソメゼリー寄せとミネストローネ



かんなかけいもをイメージした  
青森県産ホタテとじゃが芋のムース



縄文文化をイメージした  
燻製きのこや燻製野菜



（左）こぎん刺しをイ  
メージした肉のロース  
トカシソースとリゾ  
ット添え



（中央）きんとんをイ  
メージしたさつまいも  
と栗のジェラート

（右）青天の霹靂を使  
ったリゾットとタコの  
ロースト