

令和8年1月27日

報道機関各位

青森県観光交流推進部誘客交流課

台湾各地の飲食店で有名シェフプロデュースによる青森フェアを開催します

県では、台湾において本県の魅力を発信し、本県への誘客を促進するため、台湾の有名シェフ アンドレ・チャン氏（参考1）のプロデュースのもと、令和8年2月7日から15日まで、台湾各地の飲食店30店舗と連携した青森フェア「十年青森-全島応援」を開催します。

これに先がけ、2月4日には、台北市において台湾メディア向けの記者発表及び試食会を行うこととしており、その画像等の提供が可能ですので、取材して下さるようお願いいたします。

【青森フェア：「十年青森-全島応援」について】

1 目的

「青森」をさまざまな料理で表現しフェアを開催してきたアンドレ氏と県とのコラボレーションが、平成28年の開始以来10年を迎えたことから、これまでの「一店舗での限定企画」から「台湾全島規模で行うプロジェクト」へと進化させることとなりました。これは、青森の魅力を、一つの場所に留まらず台湾各地で、より多くの皆様に、広く深く感じてもらうことを目的としています。

今回、10年にわたり「青森の様々な姿」を見てきたアンドレ氏と、この取組に賛同した台湾各地の30名のオーナーやシェフによる、30通りの「青森の新たな解釈」で生まれた、その店でしか味わえない特別メニューが提供されます（共通メニューはなし）。

2 フェア期間・実施店

期間：令和8年2月7日（土）～15日（日） 9日間

実施店：レストランやカフェ、バーなど30店（参考2）

- ・北部：台北市12店、新竹市1店
- ・中部：台中市9店
- ・南部：台南市4店、高雄市4店

3 台湾現地記者発表・試食会

（1）日 時：令和8年2月4日（水）12：30～15：00（現地時間）

（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

（4）内 容：アンドレ氏や参画する飲食店のシェフの代表者からの挨拶のほか、宮下知事の挨拶動画が放映される予定です。併せて、台湾メディアによる試食会・撮影会が行われます。

(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（料理や試食会の様子）等を提供します。

(6) 申込について

希望される方は、必要事項を記載の上、メールにてお申込みください。

※メールの件名は「台湾青森フェア写真素材等提供申込」としてください。

- ①必要事項 ・会社名、氏名 ・連絡先
 ・必要な素材 ・希望する提出期限

②申込先 shinkanko@pref.aomori.lg.jp

<備考>

- ・知事挨拶、アンドレ氏のコメント等は文書での提供となります（写真なし）。
- ・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。
- ・写真の構図の要望は、1月28日の日本時間17時まで受け付けます。

報道機関用提供資料		
担 当 課	観光交流推進部 誘客交流課	
担 当 者	国際誘客グループ GM 清野浩輝	
電話番号	直通	0 1 7 - 7 3 4 - 9 2 1 9
	内線	4 9 1 4
報 道 監	観光交流推進部 理事 藤森 洋貴（内線4701）	

【参考１】 アンドレ・チャン氏について

1 プロフィール

- ・ 1976年 台湾に誕生。（現在49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、2024年まで連続で獲得
- ・ 2024年 レストランRAW閉店



2 過年度の青森フェアのテーマ

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

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

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

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

令和5年度テーマ：回遊ー青森…………Uターンして活躍している県民に着目

※令和6年度は青森県内視察のみ実施。

【参考２】参加店

＜台湾北部 13 店舗＞

※（ ）都市名

レストラン・ビストロ	カフェ・洋菓子店等	バー
THE FLOW（台北）	KANG Artisan Bakery（台北）	Draft Land（台北）
Kaori（台北）	SEAZON Artisan Patisserie（台北）	BAR MOOD Taipei 吧沐（台北）
Archi（台北）	Cosmoship（台北）	
Nobuo（台北）	Daily Ping（新竹）	
Monte（台北）		
香色 XIANG SE（台北）		
朧粵（台北）		

＜台湾中部 9 店舗＞

レストラン・ビストロ	洋菓子店
飛花落院（台中）	UNA-VERSE（台中）
ISOLA DINING&BAR（台中）	
澀 Sur（台中）	
小鉢筷（台中）	
Munchi（台中）	
CHAR CHAR Steak&Bar（台中）	
元紀 台湾菜（台中）	
卉寓（台中）	

＜台北南部 8 店舗＞

レストラン・ビストロ	カフェ・洋菓子店等	バー
Ukai-tei 高雄（高雄）	Shah Patisserie 夏 甜點（高雄）	JODOBE（台南）
The Cody's Food Project（高雄）	蜷尾家（台南）	
Habu（台南）	貳林（台南）	
	Futali & Brunch（高雄）	