

プレスリリース
報道関係者各位

2022年5月17日
株式会社CITABRIA



L'Effervescence



レフェルヴェソンス シェフ生江史伸が世界海洋デーに際し、 ルレ・エ・シャトーを代表し、国連本部でスピーチをさせていただきます

ミシュラン3つ星レストランレフェルヴェソンスのシェフ、生江史伸は6月8日の世界海洋デーに際し、ルレ・エ・シャトーを代表し、国連本部にて海の健康を再生する海藻の重要性についてスピーチを行います。

今年の「世界海洋デー」の国連テーマは「Revitalization: Collective Action for the Ocean」です。海が生氣を取り戻すため、また私たちの心に活力を取り戻すため、海のための集団行動です。これに合わせて、ルレ・エ・シャトーの世界海洋デーのテーマは「Seaweed Symphony」であり、気候変動との闘いの救世主として海藻の利用を促進しています。海は私たちすべてを支え、つないでいます。私たちを含む生きとし生ける命の健康は海によって支えられ未来へと繋がられています。

シェフ業だけでなく東京大学大学院にて農業・資源経済学を専攻し学術的な視点から農と食の持続的な関係性を見つめ直している生江。国連での5分間の「Deep Dive」では、持続可能なサプライチェーンの重要性と、私たちの食生活がどのように海の健康に影響を与えるかについて話します。東京大学では、食料・資源経済学研究室に所属し、食料システムがどのように機能しているのか、また私たちがどのように食料消費を選択するのか、その意味を明らかにするための証拠に基づく研究を行っています。さらに、余暇にはフリーダイバーとして、日本の海洋生態系の健全性を調査・記録しています。研究、ダイビング、そしてレフェルヴェソンスでの仕事を通して、私たちが望む未来を築くために何を食べるべきかを明らかにしようと努めています。

「シェフはおいしいものを作るだけではありません。シェフとは、生産者と食べる人をつないで、すべての命が大切だという絶対的な考えを一致させることができる人なのです。自然と文化の間にある壊れた道を舗装し、私たちがどのようにつながっているかを示す必要があるのです」

レフェルヴェソンス生江史伸氏



(生江史伸氏)



(国連世界海洋デー)

About L'Effervescence

L'Effervescenceは、サステナビリティ、地元生産者の認知度、そしてレフェルヴェソンスならではのおもてなしの心を大切にしたフレンチレストランです。常に未来を見据えるシェフ 生江史伸が率いるL'Effervescenceは、多くのレストラン評価で徐々に順位を上げ、ミシュラン3つ星、グリーンスター、ルレ・エ・シャトー2022 エシカルキューζίヌトロフィーを獲得しています。卓越した食事体験を提供するだけでなく、L'Effervescenceは飲食業界におけるサステナビリティの未来をリードすることに尽力しています。シェフの生江は、私たちが望む未来を作るために東京大学大学院で農学生命科学科を専攻し、日々研究をしています。

レストランの活動に関する最新情報やL'Effervescenceとのつながりは、Instagramアカウント @leffervescence、もしくはinfo@leffervescence.jp までメールでお問い合わせください。

About United Nations World Oceans Day

国連世界海洋デーは、国連法務局海洋問題・海洋法部が、非営利の制作パートナーである Oceanic Global と協力して主催するイベントです。毎年6月8日に開催される国連世界海洋デーは、海洋の重要性と現在の課題に対する世界的な認識を高めるものです。国連世界海洋デー2022は、ニューヨークの国連本部で行われるイベントで、生中継される予定です。今年のテーマは「Revitalization: Collective Action for the Ocean」です。海との関係を再構築するための創造的な方法を提供するコミュニティ、アイデア、解決策に光を当てます。

About Relais & Châteaux

1954年に設立されたルレ・エ・シャトーは、580のランドマークホテルとレストランからなる協会で、その事業に対する情熱と顧客との関係における信頼性を共有する独立した宿泊施設、シェフ、オーナーが運営しています。ルレ・エ・シャトーは、ナパバレーのブドウ畑やフランスのプロヴァンス地方、インド洋のビーチなど、世界各地に設立されています。その土地の文化に触発されたライフスタイルを紹介し、人類の歴史にユニークな一歩を踏み出すことができます。ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界の料理とおもてなしの伝統の豊かさと多様性を保護し、促進したいという強い願いを持っています。2014年11月にユネスコに提出された憲章に包含されるように、彼らは

地域の遺産と環境の保護に取り組んでいます。www.relaischateaux.com

【会社概要】

会社名:株式会社CITABRIA

所在地:106-0031 東京都港区西麻布2-26-4 HOWA西麻布1F

代表者:石田 聡

設立:2001年1月

URL:<http://www.citabria.co.jp/>

事業内容:レストラン事業、バー事業、ケータリング事業、店舗コンサルティング事業

【お客様からのお問い合わせ先】

レストラン レフェルヴェソンス

TEL:03-5766-9500

e-mail:info@leffervescence.jp

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

《御社名》、《部署名》、《ご担当者名》をお知らせ頂き下記までご連絡下さい。

TEL:03-5766-9500

e-mail:press@leffervescence.jp