

平成 29 年 1 月 20 日

各 位

会社名 株式会社 ひらまつ
代表者名 代表取締役社長 陣内 孝也
(コード番号: 2764 東証一部)
問合せ先 代表取締役副社長 服部 亮人
(TEL: 03-5793-8818)

仏ミシュラン二ツ星シェフ「フィリップ・ミル」氏との業務提携に関するお知らせ

当社は今般、フランス・シャンパーニュ地方でミシュラン二ツ星に輝く「Domaine Les Crayères(ドメーヌ レ・クレイエール)」のシェフ、フィリップ・ミル氏との業務提携により、東京六本木にレストランを出店することといたしましたので、下記のとおりお知らせいたします。

記

1. 提携概要

当社とフィリップ・ミル氏との協議により決定した料理、サービスなどの基本コンセプトをもとに、フィリップ・ミル氏がメニュー、レシピの基本企画及び当社スタッフに対する技術指導を行います。レストランの運営は、当社が指名するシェフ及び当社スタッフが行い、フィリップ・ミル氏の指導に基づきグランドメニューを定期的に変更してまいります。

今回の提携による1号店として、東京ミッドタウンガーデンテラス4Fのレストラン「ボタニカ」(東京六本木)を「六本木テラス フィリップ・ミル」として 2017 年3月 17 日にリニューアルオープンいたします。

フランス料理界で現在、最も注目を集めるシェフの1人であるフィリップ・ミル氏のレストランは、国内初出店であり、国内初の強力なレストランブランドが当社に加わることで、新たな事業価値を創出するものと考えております。

2. 当社成長戦略との関連

当社は新経営体制のもと、既存事業であるレストラン事業の競争力向上の推進、新規事業となるホテル事業の拡充及びそれらを支える人財育成に注力しております。

既存事業の強化策の一つとして、レストラン「ボタニカ」をリニューアルし、本提携によるレストランを出店することと致しました。

今後も、既存事業の強化及びホテルを中心とした新規事業の開発を推進し、持続的な企業価値の創造、拡大とともに、経営基盤の強化を推進して参ります。

3. 店舗の概要

店舗名 六本木テラス フィリップ・ミル
住 所 港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン
ガーデンテラス4F
TEL 03-5413-3282
価 格 Lunch ¥3,500~/Dinner ¥10,000~(予定)
席 数 ダイニング 60名(予定)
個室4部屋(2名~12名)



2017年2月1日(水)より予約受付を開始いたします。

4. 今後の見通し

出店は平成 29 年3月 17 日を予定しており、平成 29 年3月期業績へ与える影響は軽微であります。

以上

【ご参考】

“グランド・キュイジーヌの大いなる希望の星”
フランス料理界が注目する料理人、フィリップ・ミル氏

フランス・シャンパーニュ地方ランスに佇むシャトー「ドメーヌ レ・クレイエール」。全20室、142年の長い歴史を持つこのホテルのレストラン「ル・パーク」とブラスリー「ル・ジャルダン」でシェフを務めるフィリップ・ミル氏は、若く 38 歳にして国家最優秀職人賞(M.O.F)を受賞した実力派シェフ。「ル・パーク」のシェフ就任からわずか2年でミシュランの二ツ星を獲得、2008年のボキューズ・ドール国際料理コンクールで3位入賞を果たすなど、その実力は国内外で高く評価されています。

フィリップ・ミル氏の料理は、素材、加熱、味付けの3つを軸に、伝統的な技法を守りながらも現代的なスタイルを感性豊かに取り入れた正統派フランス料理。レストランが位置するシャンパーニュ地方ならではの、シャンパーニュに合わせたお料理を提案するのも特徴の一つです。まるで絵画のように華やかで繊細、美しく斬新なフィリップ・ミル氏のお料理は、グランド・キュイジーヌの新世代を牽引する若手シェフとして世界中のジャーナリストや料理人から熱い注目を集めています。

フィリップ・ミル(M.Philippe MILLE)氏 略歴

- 1974年：フランス・ブルターニュ地方生まれ
- 2003年：二ツ星レストラン「ル・ムーリス」のスーパーシェフに就任
- 2009年：ボキューズ・ドール国際料理コンクールにて
ボキューズ・ド・ブロンズ(第3位)獲得
- 2010年：「ドメーヌ レ・クレイエール」にて
レストラン「ル・パーク」、ブラスリー「ル・ジャルダン」の
シェフに就任
- 2011年：フランス国家最優秀職人賞(M.O.F)を獲得
- 2011年：「ドメーヌ レ・クレイエール」の総料理長として、
ミシュランガイド一ツ星獲得
- 2012年：「ドメーヌ レ・クレイエール」の総料理長として、
ミシュランガイド二ツ星獲得
- 2017年：ボキューズ・ドール国際料理コンクールにて
日本代表シェフ長谷川幸太郎のコーチを務める
- 2012年：「ドメーヌ レ・クレイエール」の総料理長として、
ミシュランガイド二ツ星獲得
- 2017年：ボキューズ・ドール国際料理コンクール世界大会にて
チーム JAPAN のコーチを務める

