



ルレ・エ・シャトー プレスリリース 2019 Vol. 04
2019年8月吉日

ルレ・エ・シャトーの“おいしい、きれい、正しい食”に対する貢献

「スローフード」の国際イベント、10月3日（木）～6日（日）に開催
今年も“Food for Change”をテーマに掲げ、気候変動に向き合い、生物多様性の保護に取り組みます

今年度もルレ・エ・シャトーは、グローバル・パートナーで、世界約160か国以上で展開するネットワーク「スローフード」のプロジェクト“Food for Change”に参画し、ルレ・エ・シャトーシェフらによる積極的な参加や活動を通して、今世界中で抱えている気候変動と向き合い、生物多様性の保護に取り組み、食を通じてコミュニティや環境へ貢献します。

地域の伝統食材や旬の食材を使った料理や、大量生産された食肉消費の排除、あるいはメニューに占める肉の割合を少なくするなど、このようなアクションはエコロジカル・フットプリントのインパクトを大幅に減らすことができます。ルレ・エ・シャトーのメンバーは皆、世界における食・伝統・ホスピタリティの多様性や豊かさを守り、継承していくことに情熱を傾けています。2014年にユネスコで宣言したヴィジョンにも掲げているように、ルレ・エ・シャトーのメンバーは、それぞれの地域で築かれてきた伝統や環境を守ることに注力し、“Food for Change”を通して、世界中の人々が、私たちの食システムについてより意識し、知識を高め、温室効果ガスの排出30%削減達成を目標に掲げます。

スローフードの創設者、カルロ・ペトリーニは「気候変動がより現実的になり、私たちの日常生活でも向き合うべき課題となった今、日々の食事こそ、この問題に大きく影響するでしょう。世界中のシェフ達が集まり最大のネットワークを持つルレ・エ・シャトーが我々と同じ立場で活動してくれることは大変喜ばしいことです。彼らの活動や呼びかけが実際の変化に結び付くはずですよ。」と語ります。

また、ルレ・エ・シャトー会長のフィリップ・ゴンベールは、スローフードとのパートナーシップについて「ルレ・エ・シャトーは単に協会として機能するだけでなく、今や、生物多様性や環境に向き合い取り組むことがムーブメントとなっています。食は今では政治や経済、社会問題などに密接に関わっており、私たちは健康や文化といった分野で大きな役割を担っています。ルレ・エ・シャトーはスローフードのような非政府組織と共に、生物多様性の保護のため活動し、メンバーとこのような問題を共有し、真摯に向き合い、取り組んでいます。」と述べています。

さらに、ルレ・エ・シャトーの副会長であるオリビエ・ローランジェは「我々シェフたちは、土地に根差した伝統食材や旬の食材を使ったり、無駄な廃棄をなくしたり、あるいは肉の消費を抑えることで、正しい食生活を実践し共有するという、大切な役割を担っているのです。」と語ります。

“Food for Change”プロジェクトでは、以下のガイドラインに沿って、ルレ・エ・シャトーシェフらが、産地や品質を厳選した食材を使った“持続可能”なメニューを考案・提供します。

- ✓ できる限りオーガニックな地元食材・旬の食材を使用する（施設から 50km 範囲内で採れたもの）。
- ✓ 「味の箱舟」認定食材の使用が望ましい。
<https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>
- ✓ メニューまたは料理にベジタリアン料理を組み込む。
- ✓ 温帯気候にあるレストランでのトロピカルフルーツ使用は避ける。
- ✓ メニューで提供する肉料理の比率を少なくする。
- ✓ 工場で大量生産された食肉商品の使用を排除し、できる限り自由放牧された家畜を使用する。
- ✓ 交繁殖の食材より、在来種由来の食材を使用する。
- ✓ 畜牛を避け、羊や山羊、ターキーなどの食肉の使用を心掛ける。
- ✓ 仔羊や雌ヤギ以外の若い動物を食材には使用しない。
- ✓ “Ethic Ocean”が定めるガイドラインに沿った、持続可能で環境に配慮して漁獲された魚介類を使用する。
- ✓ 砂糖やコーヒー、ココアなどの輸入食材はフェアトレード商品またはオーガニック商品を使用する。
- ✓ 自然派ワイン（酸化防止剤の少量添加、天然醸造、オーガニック・ワイン、ビオダイナミック・ワイン、低濾過など）の提供。
- ✓ “ごみゼロ”ポリシーの適用を心掛ける。

www.relaischateaux.com
[#FOODFORCHANGE](#)
[#RELAISCHATEAUX](#)
[#SLOWFOOD](#)

ルレ・エ・シャトーについて

1954 年に発足したルレ・エ・シャトーは、世界中の厳選された 580 のホテルとレストランが加盟する協会です。ルレ・エ・シャトーは、強い信念を持ち、お客様と心のこもった関係を築きたいと願う個人経営のホテルオーナーやシェフによって支えられています。

ナパバレーのブドウ畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、ルレ・エ・シャトーは世界中に拠点を展開しています。土地の文化と人類の歴史が感じられる唯一無二の体験からインスピレーションを得た、すばらしいライフスタイルをご紹介します。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界中の食文化やおもてなしの伝統が誇る、豊かさと多様性を守り、推進したいという思いを胸に抱いています。2014 年にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョンにもあるように、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組んでいます。

www.relaischateaux.com @relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys

スローフードについて

スローフードは、カルロ・ペトリーニとその仲間たちによって 1980 年代にイタリアで創立されました。当初の目的は地域の伝統と美味しい食、その文化をゆるやかに楽しむスローライフな生活のスタイルを守っていくことでした。設立から 30 年、スローフード運動は進化し続け、「食」を地球、人々、文化、政治といったすべての要素が織りなすものと捉え、フードシステムに対してより総合的なアプローチをもった運動となりました。今日、スローフードは 160 か国以上に存在するメンバーと数々のプロジェクトの集合体であり、世界的な食の草の根活動の代表格となっています。www.slowfood.org

[Facebook ページ「Relais & Châteaux (JP)」で最新情報を発信しています！]

ルレ・エ・シャトーに関する、日本発信の最新旬の情報を随時投稿しています！

Facebook ページでも是非、「 いいね！」を宜しくお願いします。

発信元：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィス 神谷由紀子 (かみや ゆきこ)

〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-2-2 丸の内二重橋ビル 2 階

TEL: 03- 6837-5432 | FAX: 03- 6837-5433 | y.kamiya@relaischateaux.com |

<http://www.relaischateaux.jp/>

プレスお問い合わせ：

ルレ・エ・シャトー 日本 PR 担当

株式会社オーダス (AUDACE Corporation) 代表 伊藤宏和 (いとう ひろかず)

〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町 2-7-5 NKビル 4F

TEL: 03-5615-8177 | FAX: 03-5615-8178 | ito@audacejapan.com