

## ～大阪観光局プロデュース～

ベルギー人ミシュラン星付レストランシェフによる大阪の食の魅力番組制作  
ヨーロッパへ向けて食の都・大阪を発信します。

公益財団法人大阪観光局は、公益財団法人アーツフランダース・ジャパン（旧：公益財団法人フランダースセンター）をサポートし、フランス、ミシュラン1つ星レストラン「Likoke（リコケ）」オーナーシェフ Piet Huysentruyt（ピート・ハイゼントライト）氏（ベルギー在住）が、日本の食、食文化を紹介するドキュメンタリー番組制作をプロデュース、食の都として知られる大阪を取材することとなった。今回の企画は、ピートシェフによるワールドツアー（タイトル Likoke On Tour）で、大阪の他、インドネシア（バリ）、シンガポールも訪問する。

ピートシェフは、大阪の観光地はもちろん、大阪の地酒の蔵元、市場、大阪の地元料理、堺の刃物工房なども取材する。蔵元ではベルギーレストランにおける大阪の地酒の活用なども検討される。このテレビ番組は、来年4月から年間4回以上の放送を予定している。

来阪には、テレビクルーの他、複数のメディアからも数名帯同し、ベルギー最大の新聞紙「HLN.BE」記者による日々のレポートも行われる。また、今回のツアーのドキュメンタリー本の制作なども予定されており、ピートシェフを通して世界に向けて大阪の食の魅力を発信します。滞在は、12月3日（日）から7日（木）の5日間。

また、12月6日（水）には、大阪ミシュラン2つ星レストラン「La Cime」高田シェフとのコラボディナーナイトイベントも企画されており、日本、ベルギーの合作コラボ料理が楽しめる一日が企画されている。高田シェフは、かねてより海外のシェフとの交流も多く、アジア、欧州の有名シェフとのコラボイベントも実施しており、最近では、香港、韓国からも招聘され、大阪では、多くの海外とのネットワークを持つシェフの一人である。高田シェフは、常より、大阪の食、食文化の発信不足を感じており、今回の企画を通し、大阪観光局、アーツフランダース・ジャパンとともに、世界へ向けた大阪の食、食文化の知名度の向上をめざしたいと話している。

公益財団法人アーツフランダース・ジャパンは、ベルギー・フランダース地方を中心として日本とベルギーの文化交流を推進する団体であり、さまざまな文化交流のサポ

ートをしている。美食の国であるベルギーと、大阪は「食」というコンテンツでつながるので、今回のピートシェフと高田シェフとの交流のほか、大阪の食、食文化がヨーロッパで発信されることは、ヨーロッパと日本の文化交流の一助になるものだと思う。ぜひ、今回の企画を成功させたいと話している。

#### レストラン Likoke Piet Huysentruyt(ピート ハイゼントライト) シェフ紹介



現在54歳、ベルギーにて、レストランを経営、93年年間ベストシェフに選ばれ、94年にミシュラン1星を獲得、活躍の舞台をテレビに移し、料理番組のシェフを15年間務め、料理本は400万部のベストセラーにもなった。現在、拠点をフランスに移し、新たなレストラン「Likoke(リコケ)」はミシュラン1つ星を獲得。今回は、Likoke on Tour と銘打ち、各地の食の魅力紹介、各地のシェフとのコラボを行う。

#### レストラン La Cime 高田裕介シェフ紹介



1977年生まれ、鹿児島県出身。小学生の頃に見ていたテレビ番組『料理大学』の影響で料理に興味をもつ。国内やフランス有名店にて修行の後、2010年に大阪本町に【La cime】をオープン。その後、2012年度版のミシュラン関西にて一つ星を獲得。さらに2016年度版では二つ星に昇格した。2017年版も二つ星を獲得。世界のレストランからもイベントに招聘される実力シェフである。

#### 公益財団法人アーツフランダース・ジャパン

館長は、ベルナルド・カトリッセ。ベルギー・フランダース地方を中心として日本とベルギーの文化交流を推進する。

HPは <http://www.flanders.jp/> Facebook は <https://www.facebook.com/ArtsFlandersJapan/>

詳細の問い合わせは、  
大阪観光局、経営管理部 中村まで  
06-6282-5914