

平成 26 年 11 月 17 日

## 新D&S列車のスイーツコースを「成澤由浩氏」がプロデュースします

平成 27 年夏に運行開始予定の新D&S列車について、車内で提供するスイーツコースのレシピを東京南青山の「NARISAWA」オーナーシェフ「成澤由浩氏」に担当していただくことになりました。成澤氏にはレシピを考案いただくほか、乗務する調理担当者への調理指導、使用する九州の食材や食器類の選定を行なっていただきます。

新しく走り出す新D&S列車の車内で成澤氏が演出する、食のデザイン&ストーリーをご堪能ください。

### 1 成澤由浩氏について

- ・東京の南青山にて、レストラン「NARISAWA」を運営。
- ・「Innovative SATOYAMA Cuisine」（イノベティブ里山キュイジーヌ）をテーマに従来の枠に囚われない魅力的な食を提案するとともに、世界の場においても日本の風土と食文化の素晴らしさを数々の料理学会を通じて発信。
- ・主な経歴などは別紙参照

### 2 ご担当いただく事柄

- ・新D&S列車でお客様に提供する「スイーツコース」のレシピ考案。
- ・実際に乗務する調理担当者への調理指導（原則、成澤氏は乗務しません）。  
※調理担当者は、東京の「NARISAWA」で実際に業務し研修を行ないます。
- ・使用する食材、食器類の選定。  
※実際に九州の生産者、窯元等を訪問し、直接顔をあわせ仕入れを行ないます。

### 3 使用する食材について

- ・列車が運行する長崎県、大分県及び九州の食材を中心に、信頼できる生産者が手間をかけて育てられたものを探し、実際に生産地を訪問して成澤氏が認めた旬の食材を使用します。
- ・食器類についても九州の窯元、職人の方々と連携し、魅力的なものを用意します。

### 4 スイーツコースについて

サンドウィッチやサラダ、スープ等の軽食からスタート。次に3品程度のスイーツを順に単品で用意し、最後に数点のミニタルト（お茶菓子）を提供させていただく流れを予定しております。

◎成澤由浩（なりさわよしひろ）氏 経歴など



**【経歴】**

- ・ 1969 年 4 月生まれ、愛知県常滑市出身。
- ・ 19 歳で渡欧し、8 年間フランス・スイス・イタリアの著名なシェフのもとで修行。  
※ポール・ボキューズ、ジラルデ、ロブションなど。
- ・ 1995 年に帰国し、神奈川県小田原市にフランス料理店「ラ・ナプール」を開店。
- ・ 2003 年に東京・南青山に移転。店名を「レ・クレアシヨン・ド・ナリサワ」に。
- ・ 2011 年に店名を「NARISAWA」に改める。

**【表彰歴】**

- ・ 2014 年 Asia's 50 Best Restaurants Best of JAPAN
- ・ 2014 年 The World's 50 Best Restaurants 14 位  
※世界のベストレストラン 50 及びアジア部門はともに、英国レストランマガジン社が主催する、現在世界で最も注目されているレストランアワード。  
※成澤氏は過去に 4 回アジア No1 を受賞。2014 年はアジア 2 位
- ・ 2014 年 The Elite 100 Restaurants 12 位  
※米国ザ・エリートトラベラーズ社主催のレストランランキング

- ・ 2014 年 tripadvisor トラベラーズチョイス 世界のベストレストラン 日本 3 位  
※米国トリップアドバイザー主催のレストランランキング
- ・ 2013 年 The Sustainable Restaurant Award 世界最高得点  
※英国 SRA 持続可能なレストラン審査機関
- ・ 2013 年 辻静雄生誕 80 周年記念 辻静雄食文化賞 専門技術者賞受賞
- ・ 2013 年 GOOD DESIGN AWARD 100 受賞  
※日本デザイン振興会主催
- ・ 2010 年 マドリッドフュージョンにおいて「世界で最も影響力のあるシェフ」  
に選ばれる。  
※マドリッドフュージョンはスペインで開催される世界的権威のある料理学会。

### 【フィロソフィー】

Innovative SATOYAMA Cuisine (イノベーティブ里山キュイジーヌ) という独自の  
カテゴリーを定着させ、Sustainable and Beneficial Gastronomy (持続可能で心にも  
身体にも有益な美食)、Evolve with the Forest (森とともに生きる) といった、  
自然環境をテーマにした料理をつくり続ける。

また現在は森林の再生保護、そして日本の自然環境と食文化を護り、次の世代へと  
繋いでいくための活動として「QUEST」という有識者会議を開き、日本各地に残され  
た知識や技術を維持し、持続させる活動を世界に発信している。