

ハワイでSust'AINA'bleを食で体験できる新業態 アイランドフレンチレストラン

「natuRe waikiki : ナチュラル・ワイキキ」 12月17日金曜日 グランドオープン

ZETTON,INC. (所在地 :Honolulu, Hawaii / CEO 菊地大輔)は、新業態Sust'AINA'ble アイランドフレンチレストラン「natuRe waikiki : ナチュラル・ワイキキ」を2021年12月17日(金)にグランドオープンいたします



n a t u R e w a i k i k i

ハワイの豊かな“AINA” (=大地)に育まれた良質かつ環境に配慮された食材を使用し、フレンチの伝統技法で創り出す、natuRe waikikiでしか味わえないアイランドフレンチ。

エグゼクティブシェフに、RED U-35 2019 でGOLD EGGおよび岸朝子賞と滝久雄賞を受賞した女性シェフである小川苗が就任。「Beyond the “Farm to Table”」をテーマに、お客様に新しい食体験を提供します。

テーマは Beyond the “Farm to Table”

生産者と消費者の距離を縮め、安全安心で新鮮な地元の食材を使う地産地消=“Farm to Table”。natuRe waikikiでは、こうした“Farm to Table”の考え方をさらに深め、「持続可能なハワイを感じるメニューの提供」と「ハワイの真の魅力の共有」によって、お客様とともに持続可能なハワイを形作っていききたいという考えのもと、「Beyond the “Farm to Table”」をテーマとしたお店作りを行っています。

Regenerate Hawaiian Nature

観光地化による自然破壊や、新型コロナウイルス感染症の流行による経済停滞の影響を受けたハワイ。

natuRe waikikiは、レストランとしての立場から、ハワイの自然と地域経済とのあるべき循環をお客様とともにRegenerate(再生)していきたい。

こうしたわれわれの想いを店名に表現したのがnatuRe waikikiです。natuReは、Regenerateを意味するRを強調して表記し、“ナチュラル”と仏語で発音します。

ハワイ語で“wai=水”“kiki=湧き出る”という意味を持つwaikikiを繋げることで、過去・現在そして未来のハワイの豊かさや自然の美しさを表現しています。

持続可能なハワイを感じるメニュー

natuRe waikikiでは、失われつつあるハワイの自然を再生し、地域経済にも貢献するべく、持続可能性に配慮したメニューを提供しています。レギュラーコースHALE \$85と、ヴィーガンコースAINA \$85の2コースをご用意。農業や化学肥料などを使用していない葡萄から作られたナチュラルワインのペアリングや、ノンアルコールペアリングの他、ハワイ産のクラフトビールや日本酒、スピリッツとのペアリングもお楽しみいただけます。

□モロカイ島の鹿肉のパテアンクルート ローカルねぎのアイオリソース

増殖により生態系を脅かす鹿。鹿肉の需要の高いフィレ以外の部位の挽肉や、ハワイでは捨てられてしまうことの多いチキンレバーや豚脂をパイ生地で包んだ、フランスの伝統料理。命をあます所なく頂く精神を表した一皿。

□ウルのハムス 自家製ウルチップスとメルバトースト添え
かつてハワイアン主食であったウル(ブレッドフルーツ)をペーストにしてハムスに。カカオ豆の表皮を土に見立て、お料理とともに溶岩のお皿に盛りつけることで、力強いハワイの大地を表現。



□オーガニック野菜を使用した焼き茄子とトマトのジュレ

□プラントベース食材・ヴィーガン食材だけで作った
エヴァコーンニョッキ、かぼちゃのポタージュ

□ストレスのない自然の良質な環境で放牧され、
牧草だけで育てられたグラスフェットビーフ

この他にもこだわりの詰まったお料理をご用意しています。

ハワイの真の魅力の共有

お料理を盛り付けるお皿は、ハワイのローカルアーティストが手掛けた陶器を使用し、美しさだけでなく、Support Localや運搬エネルギーの削減も図っています。

そのほか、廃油を使ったキャンドルの活用、ファームとの提携による生ごみの回収・コンポストイング・推肥活用などゼロウェイストにも取り組んでいます。



AINAに育まれた良質な食材をフレンチの伝統的技法で提供するとともに、お料理に込めたわれわれの想いや食材の背景、ハワイの自然について紹介する動画をご案内するなど、ハワイの真の魅力をお客様と共有する取り組みを行っています。





小川 苗 Nae Ogawa
natuRe waikiki / Executive Chef

1992年、東京都生まれ。服部栄養専門学校を卒業後、南青山のレストラン「NARISAWA」に就職。21歳で渡米し、ニューヨーク、パリでの経験を経て、2017年より「PARIS.HAWAII (パリハワイ)」にてスーシェフを務める。RED U-35 2019で GOLD EGGおよび岸朝子賞と滝久雄賞を受賞。

natuRe waikiki オープンに込めた想い

私は自然豊かなハワイで生活するうちに、本来人間は自然と共存して生きていくことが理想的で、持続可能な生き方だと感じました。そして、料理人として、食を通じて人と自然との繋がりの大切さをお客様に伝えたいと強く思うようになりました。

今回natuRe waikikiを手掛けるにあたり、ハワイの島々を訪問。タロイモ畑や椰子の新芽、ウルのファームでは、食材から大地の力強さやエネルギーを感じ、これらの食材と大自然からインスパイアされたイメージをフレンチの技法とハワイの伝統料理で表現したいと考えています。また、環境に配慮された鮑の養殖場やオーガニックにこだわる養蜂場にも足を運び、ハワイの未来に思いを馳せ、私たちがサステナブルレストランをやる意義を感じました。

ハワイの1軒のレストランができる地域貢献はわずかかもしれませんが、しかし、natuRe waikikiを訪れるお客様が、お食事を美味しい、楽しいと感じるだけでなく、もう一歩私たちが意味を添えて提供する一皿一皿で、ハワイの伝統や自然の美しさを伝えたい。この小さな積み重ねが、美しいハワイの未来を担う大きなアクションに繋がっていくということをお客様と一緒に体験できたらと思います。

n a t u R e w a i k i k i

店名 natuRe waikiki (ナチュラル・ワイキキ)
住所 413 Seaside Ave Ste 2F Honolulu, HI 96815
電話 (808) 212-9282
Web www.naturewaikiki.com

営業時間 17:30-24:00 / 火・水 定休 (今後変更となる場合がございます)
Tasting Menu 17:30-20:30 L.O.
A la Carte 17:30-21:30 L.O. / Bar 17:30-23:30 L.O.
席数 56席 (バーエリア18席・テラス12席はアラカルト限定)



2020年9月より臨時休業しておりましたPARIS.HAWAII (パリハワイ)は閉店となります。尚、PARIS.HAWAIIにつきましては、同店のメインシェフに屋号を引き渡し、現在別立地にてオープン準備をしております。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ゼットン 広報部 白川真弓

〒150-0041 東京都渋谷区神南1-20-5 VORT渋谷briller 9F TEL:03-6416-4820 mail:pr@zetton.co.jp