

滋賀県・湖北地方の豊かな歴史風土と食文化を表現 「SOWER」レストランオープンのお知らせ ～世界におけるガストロノミーの潮流を変えた湖北地方から～

15室のみの小さなオーベルジュ「ロテル・デュ・ラク」（所在地：滋賀県長浜市西浅井町大浦2064、総支配人：嶋村幸雄、運営：新木産業株式会社）は、この度レストラン「SOWER」をグランドオープンすることをお知らせいたします。地域とともに成長し、新たな価値の創造や暮らしの充実に貢献してきた新木産業株式会社は、本レストランオープンに際し、より世界に向けてこの地域の豊かさを発信できる場所づくりを目指してまいります。

●「SOWER」に込めた思い

世界におけるガストロノミーの潮流に影響を与えた発酵文化の地、滋賀県・琵琶湖の湖北地方。この土地には日本海側から運ばれてくる風や雪、琵琶湖が生み出す風土など、長い歴史・風土に育まれた豊かな発酵食や醸造、伝統漁などの食文化があります。また歴史的にも、福井県から繋がる「鯖街道」や、独自の発酵文化「熟鮓」等を育ててきた土地でもあり、世界的トップレストランのシェフたちが足繁く通っては、彼らの料理やスタイルに影響を与え続けてきた土地でもあります。

レストラン「SOWER」では、その名の通り（“種を蒔く人”の意）、世界最高レベルのレストランで研鑽を積んできたアメリカ出身の料理長、コールマン・グリフィンと、同じくサービス・マネージャーのキャシー・ジオンがこの土地ならではの「風と土」を再解釈した料理を提供いたします。コールマン・グリフィンが目指すのは、「周辺の歴史風土や食文化に再定義される、ここにしかない食」。季節折々の湖北の「食」を、ぜひお楽しみください。

●「SOWER」ロゴイメージ

SOWER

<コンセプト「KOHOKU cuisine」>

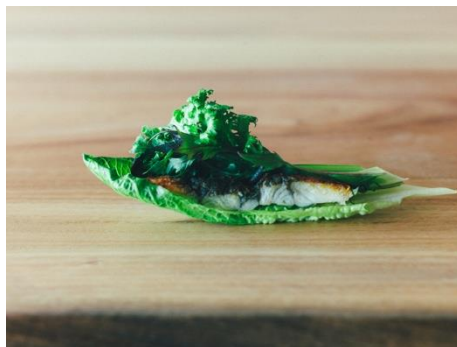
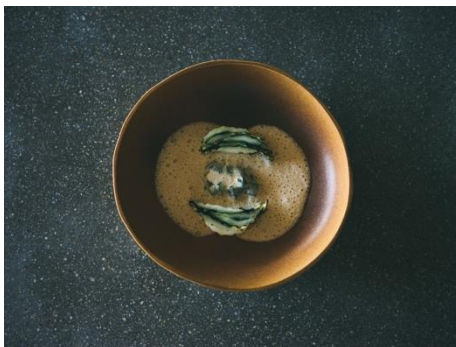
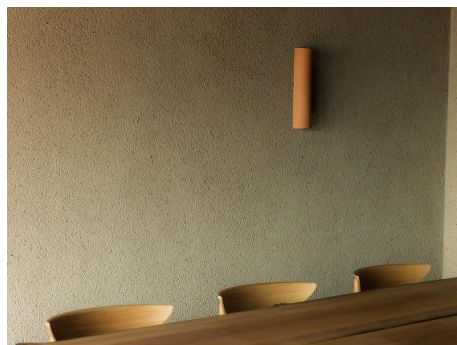
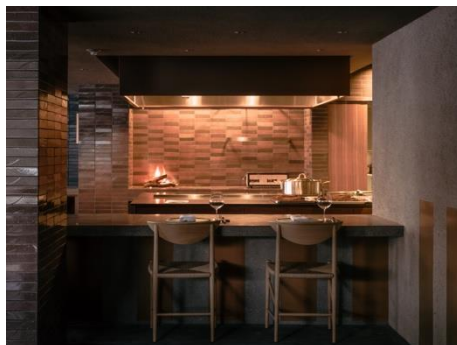
湖北地方の豊かな歴史文化と風土を再解釈し、地域や自然環境に寄り添い表現するレストランとして、以下7つの方針を経営及びスタッフの基本方針として行動します。

<KOHOKU “7” policies>

1. 湖北、奥琵琶湖の歴史や食文化を紐解く
2. 地域の生産者や事業者とともに成長を意識した取り組みを行う
3. 旬や季節感を大切にし、健康や環境に配慮したメニューを提供する
4. 湖北、近江、越前、信楽など、地域の手仕事を発信する
5. 琵琶湖や地域の環境・資源保全活動を実践する
6. スタッフ・エクスペリエンスを大切にし、学びや経験の機会を創出する
7. カテゴリーに囚われない、自由な発想・斬新なアイデアを積極的に取り入れる

滋賀県・湖北地方の豊かな歴史風土と食文化を表現
「SOWER」 レストランオープンのお知らせ
～世界におけるガストロノミーの潮流を変えた湖北地方から～

●レストラン「SOWER」イメージ



Photos by Max Houtzager



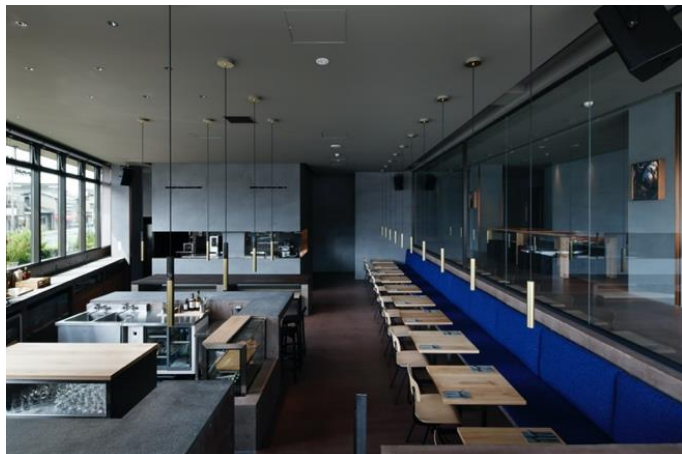
Photos by Max Houtzager

● キャシー・ジオン（サービス・マネージャー）

アメリカ・ロサンゼルス生まれ。
三つ星レストラン「benu」（サンフランシスコ）にて幅広くレセプション、シェフ、サービスマネジメント等を経験したのち、“世界一予約が取れない”デンマークのレストラン「noma」が東京に開いた二つ星レストラン「INUA」（東京）にてサービスに従事するため、2019年来日。世界各地から集まる多様なサービススタッフや経営陣と連携して、オリジナリティのある独自のレストラン文化を構築した。日々、ワインだけでなく日本酒などのアルコール、ノンアルコールを含むビバレッジの研究を重ねている。

● コールマン・グリフィン（料理長）

アメリカ・ロサンゼルス生まれ。
レストラン「The Foundry」（ロサンゼルス）、レストラン「Meadowood」（セント・ヘレナ）を経て、三つ星レストラン「benu」（サンフランシスコ）にて 副料理長に就任。“世界一予約が取れない”デンマークのレストラン「noma」が東京に開いた二つ星レストラン「INUA」（東京）で副料理長に就任するため、2019年来日。
2021年6月、滋賀県湖北地方の「ロテル・デュ・ラク」のレストラン料理長に就任。三つ星フレンチでの研鑽を積んできた背景や、発酵料理など日本の食文化を追求してきた多様な表現を得意とする。



●柳原照弘 (TERUHIRO YANAGIHARA / STUDIO)

1976年生まれ。デザイナー。2002年に自身のスタジオを設立。大阪（日本）の他、2020年にArles(フランス)にスタジオとショールームを構える。現在はフランス、日本、オランダ、デンマーク、台湾を拠点に国やジャンルの境界を越えたプロジェクトを手がける。

<主なプロジェクト>

●空間デザイン

Hermès、THREE、FIVEISM x THREE、1616/arita japan(ショールーム)
Farmoon (レストラン)、Dong xi (レストラン)、Revive Kitchen (レストラン)
Reign Hotel Kyoto(ホテル&レストラン) 等

●プロダクト

1616/arita japan (有田焼)、OFFECCT (家具、スウェーデン)
Kvadrat (テキスタイル、デンマーク)、Skagerak (家具、デンマーク) 等

<作品所蔵>

- ・フランス国立造形芸術センター (CNAP)
- ・Stedelijk Museum Amsterdam(アムステルダム現代美術館) 等