

名実ともに世界一の称号を得たスターシェフ、 マウロ・コラグレコシェフによるレストランが2023年、日本に上陸

2019年にミシュラン3つ星、世界のベストレストラン50で世界1位
南仏マントンのMirazur（ミラズール）を率いるマウロ・コラグレコシェフの手がけるレストランが2023年東京にオープン

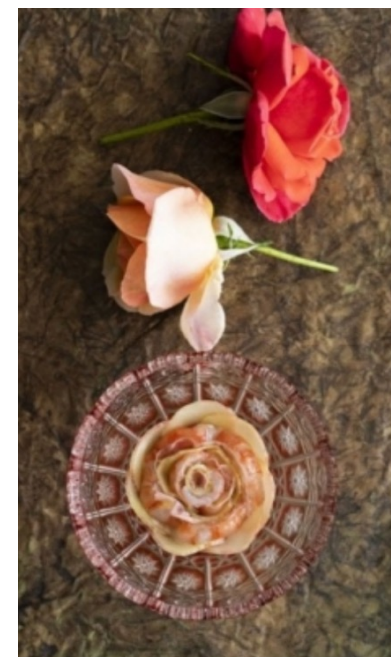


出店の経緯

マウロ・コラグレコシェフは、常に日本とその食文化に魅せられてきました。2019年にも来日し、株式会社グラナダが主催した国際的な食のイベントでその腕をふるい、その際に日本のゲスト、また関係者との間に素晴らしい友情が生まれ、今回の新レストランオープンのきっかけとなりました。

マウロ・コラグレコシェフが作り出すのは、農事暦（月のサイクル）をベースにした、植物の生命サイクルと自然の素材自体が持つエネルギーを余すところなく引き出す料理。自然の絶え間ない動き、宇宙の影響、すべての生き物に作用する相互作用によってリズムを刻むその料理は、静かな生命力を感じさせます。

また、マウロ・コラグレコシェフは、土壌と生物多様性の保全という目標を掲げ、日々のオペレーションの中でサステナビリティを実現しています。同じ地域に住む生産者と消費者を結びつけ、より自立的で強いフードネットワークを構築しています。また、ヨーロッパのレストランで初めてのプラスチックフリー認定を受けるなど、環境に配慮し、持続可能な方法の実現にも取り組んでおります。日本のレストランでもこの環境に配慮した活動を可能な限り追求していきます。



Mauro Colagreco（マウロ・コラグレコ）

生まれ故郷のアルゼンチンからフランスのリビエラまで、その旅は情熱的なものでした。旅と発見、野心と努力に満ちたその道のりこそが、マウロ・コラグレコシェフを頂点へと導いたのです。彼の大胆さとビジョンは、季節を超え、直感的でありながら寛容さを併せ持つ彼の料理に反映されています。自然との強い絆で結ばれた彼は、地球を守るために尽力し、自然のサイクルを尊重した循環型ガストロノミーを展開しています。彼は、これまでの慣習を変え、環境を守るための変化を推進するべく絶え間ない努力を続けています。2022年末、生物多様性のためのUNESCO親善大使に初めて指名されたシェフでもあります。

フランス、マントンのMirazur オーナーシェフ
ミシュラン3つ星、世界のベストレストラン50 第1位（2019）
インスタグラム @maurocolagreco



<会社概要>

商号 : 株式会社グラナダ
代表者 : 代表取締役 下山 雄司
所在地 : 東京都中央区新富1-9-6 ザ・パークレックス新富町6階

設立 : 平成12年6月12日
事業内容 : レストラン経営、外食コンサルティング事業
URL : <https://www.granada-jp.net/>

<本件に関する問い合わせ>

株式会社グラナダ 村井瑞枝 murai@granada-jp.net

A new restaurant by Chef Mauro Colagreco to open in Japan in 2023

Chef Mauro Colagreco, chef owner of Michelin 3 star restaurant Mirazur in Menton, South of France, awarded #1 in The World's 50 Best Restaurants 2019, is exploring his new venture in Tokyo this year



Genesis of the Opening

Chef Mauro Colagreco has always been fascinated by Japan and its culture, even more by its culinary culture. During an international gastronomic event organized by Granada Co., Ltd. in 2019, a great friendship was formed between Chef Mauro Colagreco and the host, which led to this new opening.

Chef Mauro Colagreco's cuisine is based on the rhythm of the constant movement of nature, the influence of the universe, and the interplay between all living things, evokes a sense of quiet vitality.

In addition, led by the goal to preserve soil and biodiversity, chef Mauro Colagreco achieves sustainability in his daily operations. He brings together producers and consumers living in the same region, creating a more autonomous and stronger food network. He is also committed to environmentally friendly and sustainable practices, such as being the first restaurant in Europe to be certified plastic-free. His environmentally friendly practice will be also pursued as much as possible in his new restaurant in Tokyo.



About Mauro Colagreco

From his native Argentina to the French Riviera, the journey was passionate. But above all, it was a path strewn with travels, discoveries, ambitions and hard work that led Chef Mauro Colagreco to the pinnacle of his craft. His daring and vision are reflected in his cuisine that transcends the seasons, always with instinct and generosity. With the strong links he has forged with nature, is committed to protect our Earth and develops a Circular Gastronomy in the respect of nature's cycle. He has been able to break the codes and is working relentlessly to participate in the environmental transition. End of 2022, he has been the first chef nominated UNESCO goodwill ambassador for biodiversity.

Instagram @maurocolagreco

Company Profile

Company name: Granada Co., Ltd.

Representative: Yuji Shimoyama

Location: 1-9-6 6F, Shintomi, Chuo-ku, Tokyo

Establishment: June 12, 2000

Business description: Restaurant management, consulting business

URL : <https://www.granada-jp.net/>