

2015 年 12 月 1 日

報道関係各位

KDDI 株式会社
株式会社ひらまつ

クリスマスに、遠く離れたふたりの心と心がつながる
「ひらまつ」のレストランに
『SYNC DINNER 特別コース』が登場
～ 通信のチカラで遠く会えないふたりをつなぐ、新しいディナーのかたち ～

KDDI 株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:田中 孝司、以下 KDDI)は、株式会社ひらまつ(東京都渋谷区恵比寿、代表取締役社長:平松 博利、以下 ひらまつ)と共同で、離れた二人がまるでひとつの空間にいるかのような体験ができる『SYNC DINNER 特別コース』を期間限定で提供します。



動画 URL: <https://youtu.be/a3c1FmQ58Ck>

KDDI は昨年、クリスマスイブに会いたくても会えない遠く離れたふたりがひとつの空間で同じ時間を楽しむことができる“心と心をつなげるインタラクティブなディナーサービス”として、12月24日限定で、東京と大阪約400kmをひとつのテーブルでつなぐ特別な体験イベント「SYNC DINNER」を開催しました。

今年は、皆さまからの「実際に体験してみたい」等のご要望を受け、ひらまつのレストラン「ボタニカ(東京・六本木)」と「ラ・フェット ひらまつ(大阪・中之島)」をつなぎ、2015年12月22日から2015年12月25日までのクリスマス期間、合計8組さま限定の『SYNC DINNER 特別コース』をKDDIとひらまつ共同で提供します。

『SYNC DINNER 特別コース』特設サイト

<http://connect.kddi.com/sync/dinner2015/>

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社 LENS CONTENTS TEL. 03-6869-0108 FAX. 03-6869-0109 MAIL. sync.pr@lenscontents.jp

担当: 滝本 (080-9436-2248) / 石崎 (070-2165-9748)

1. 「SYNC DINNER」を実現するテクノロジーについて

特別なモニターと、インタラクティブテクノロジーにより、離れたふたりが本当に同じ空間にいるかのような体験を実現します。モニター上部にはガラスの動きを感知するセンサーとスピーカーを配置し、遠く離れた 2 人でもグラスを合わせて乾杯することが可能。モニター全面のカメラキットにはモーションセンサーや風圧検知センサーを内蔵し、体験者の映像に加え吹きかける息までも東京-大阪間約 400km の距離を越えて送信します。実際のレストランでも提供できるように、シンプルかつコンパクトな設計となっています。



SYNC CHEERS
まるで同じ空間で乾杯するかのような体験を可能に。

SYNC CAKE
距離をこえて
ろうそくの火を吹き消せる
クリスマスケーキ。

SYNC EFFECT
サンタの衣装に
かわいく変身し
クリスマスムードを高めます。

SYNC MEMORIES
最後は、まるでふたりが
一緒にいるような
記念写真を。

2. 『SYNC DINNER 特別コース』について

(1) 概要

○実施店舗

・東京

ボタニカ(東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガーデンテラス 4 階)

・大阪

ラ・フェット ひらまつ(大阪府大阪市北区中之島 2-3-18 中之島フェスティバルタワー37 階)

○提供期間

2015 年 12 月 22 日(火)～2015 年 12 月 25 日(金)

第1部 17:30～19:30

第2部 20:30～22:30

○コース料金

『SYNC DINNER 特別コース』 お一人様 8,000 円(税込)

※コース内容はお任せとなります。

(2) 予約について

○予約期間

2015 年 12 月 1 日(火)～12 月 9 日(水)23:59

※抽選となります。

○ご予約方法

『SYNC DINNER 特別コース』特設サイト内の予約応募フォームより、ご応募下さい。

ご当選した方には、2015 年 12 月 10 日(木)より順次、事務局よりご連絡いたします。

※特設サイトからのみ応募可能です。

※応募は、お一人様 1 回に限らせていただきます。

『SYNC DINNER 特別コース』特設サイト <http://connect.kddi.com/sync/dinner2015/>

○予約条件

ご予約日のお時間に、ボタニカ(東京・六本木)、ラ・フェット ひらまつ(大阪・中之島)それぞれに 1 名さまずつご来店可能な方。詳細は特設サイトをご覧ください。

3 . ひらまつ 概要

○ひらまつのレストラン

1軒のフランス料理店からスタートし、現在日本とパリに32店舗のレストランやカフェを展開するひらまつ。34年にわたりレストランという世界のみを追求し、料理人とサービス人のプロフェッショナルを育成してきました。こだわり抜いた最高の食材を用いて、確かな技術と豊かな創造性が織り成す、美食の世界。大胆かつ繊細な盛りつけ、鮮やかなプレゼンテーションを駆使し、記憶に残る料理をご提供致します。大切な人と過ごす至福のひとときを、演出するお手伝いをさせていただきます。ごゆっくりとお食事のひとときをお楽しみください。

○SYNC DINNER 特別コース 監修シェフ

ラ・フェット ひらまつ

総料理長 長谷川幸太郎

26歳で渡仏。約3年半の間、数々の星付きレストランで修行を重ねる。南仏モンペリエ「ル・ジャルダン・デ・サンス」で天才料理人 ジャック&ローラン・プルセル氏に感銘を受け、師事。両氏の強い推薦により「ル・ジャルダン・デ・サンス」東京店「サンス・エ・サヴール」の副料理長に抜擢。翌年、料理長に就任。現在は、ラ・フェット ひらまつの総料理長として、腕を振るう。伝統的な技法に裏づけされた斬新な素材の組み合わせ、それらが醸し出す軽やかさが、長谷川料理の特徴である。



○[実施店舗:東京]ボタニカ

コンラン&パートナーズが手がけた店内は、彼らの確かな目で選び抜かれたハイセンスなインテリアによりスタイリッシュかつモダンな雰囲気でありながら、自然との調和を図り心からリラックスしてお食事をお楽しみ頂ける開放的な空間です。徹底的に素材に拘り、豊かな発想力で創造される料理の数々。大胆かつ繊細な盛り付け、鮮やかなプレゼンテーションを駆使し、素材本来の美味しさを生かしたイタリア料理ならではの魅力をご堪能いただけます。



○[実施店舗:大阪]ラ・フェットひらまつ

ラ・フェットひらまつでは「モダン クラシック」のコンセプトのもと、伝統的なフランス料理の技法をベースに、ひらまつが長年にわたって磨き上げてきたフランス料理とイタリア料理の技術と感性を融合し、新たな料理の世界を展開いたします。



本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社 LENS CONTENTS TEL. 03-6869-0108 FAX. 03-6869-0109 MAIL. sync.pr@lenscontents.jp

担当：滝本 (080-9436-2248) / 石崎 (070-2165-9748)