



2016年9月15日

日本人のフィルターを通したヘルシー中華がタイに誕生！**五十嵐美幸シェフプロデュース「バンコク MIYU」****2016年10月 オープン**

五十嵐美幸のプロデュースを手掛ける（株）カルラ（東京都渋谷区 代表 佐々木順一）は、大型フィットネスクラブを運営するタイ企業（KIP-COMPLEX.Bangkok 代表 ソムキャット パイサンアシヤポン）とプロデュース契約を締結し、バンコクターリンチャン地区に「Bangkok MIYU」をオープン致します。

シェフの五十嵐美幸が考える「食材の旨味を最大限に引き出したヘルシー中華」をフィットネスジムやバドミントンコート等が集積する「KIP Complex」内のレストランにて展開してまいります。

料理(予定)

アーティーチョーク酢豚(予定)



桜えびプリンフカヒレあんかけ



生シラス麺

野菜を全面に使った新感覚のヘルシー中華を、タイの野菜を使いながら表現していきます。

■オープン日：2016年10月9日（日）予定

■場所：「KIP Complex」

222 Prannok-Phuthamonton Rd.,Bangprom., Talingchan Bangkok 10170

タイ・バンコク中心部から車 約10分

■概要：2016年6月にオープンした大型スポーツセンターの中に併設されているレストランです。
このスポーツセンターは、バドミントン中心としたスポーツ選手と市民のために、2016年

8月にオープンしました。年中無休で稼働するこの施設は、8面のバドミントンコートのほか、最新スポーツジム（100台近いマシンやハイドロバイクが設置）、プール、サウナ、カフェなどで構成されています。

この施設内に、五十嵐シェフのレストランをオープンいたします。飲食店は、美幸シェフの店1店だけです。

■店名：「MIYU」

■客席数／営業時間：約60席／ランチ11：30～15：00、ディナー17：30～23：00(予定)

■コンセプト：五十嵐美幸が今までに作り上げてきた、日本人のフィルターを通して考えるヘルシーかつ体に優しい「日本の中華」が味わえるお店。

五十嵐美幸 プロフィール

1974年 東京都東村山市生まれ。小学生の頃から生家・中国料理店の厨房で食材や調理に親しみ、14歳で調理を始める。

1990年 東京都律農業高校食品製造科に入学。

1993年 高校卒業後、18歳で正式に厨房に入る。

1997年 当時の人気テレビ番組「料理の鉄人」(フジテレビ)に最年少挑戦者として出演。一躍、中国料理界の新星として脚光を浴びる。
以降、料理人としてさらに研究を進める。

2008年9月 満を持して独立、「美虎」を開業しオーナーシェフとなる。

2013年6月 神奈川県・武蔵小杉に、五十嵐シェフ全面プロデュース「レストラン・ミュー」をオープン。

2016年10月 タイ・バンコクにて、五十嵐シェフ全面プロデュース「MIYU」をオープン。



店舗の営業以外にも、数々の雑誌、テレビ番組、行政イベント、食育活動、企業との商品開発等に取り組み、女性ならではの視点から新しい中国料理を提供・提案している。

- ・お料理教室開催(店のほか、イベントや他社の料理教室、個人宅への出張料理教室など)
- ・独自の料理開発(お店のお料理以外にも、調味料、惣菜、デザート等を開発・販売)、
- ・食育活動(小学校や保育園で給食を作る、子供向けの料理教室の講師 など)、
- ・震災復興支援活動(復興イベント参加、地域の食材を使った料理開発 など)、
- ・他社との料理開発や調理指導(ナチュラルローソンのデリ、他社調理研究室での調理指導)
- ・地方復興支援活動(地方の食材を使った料理開発、調理指導やイベント参加)
- ・海外にて、料理に関連するイベントに参加(ベトナム、ギリシャ、中国など)。
- ・調理関係学校・スクール講師(服部栄養専門学校、中村調理製菓専門学校、東京ガスキッチンランド 他)

本リリースへのお問合せ

株式会社カルラ／株式会社美虎 担当：佐々木・杉原

TEL03-6416-8133／FAX03-6416-8134 (中国料理美虎)
