

令和 6 年 10 月吉日

報道関係者 各位

エムケイ開発株式会社
代表取締役 河上 貴一

「バンコク高級ホテル内レストラン ミシュラン一流シェフ
招へい事業の実施」について（ご案内・ご依頼）

拝啓 時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。

日頃より弊社事業へ多大なご支援、ご協力を賜り誠にありがとうございます。

弊社、エムケイ開発株式会社は、鳥取県・大山・伯耆町の素晴らしい「食」「生産者」「特産品」にスポットがあたるよう、そして全国に！海外に！その魅力を発信し続ける取組を行っております。

2022年度より「バンコクでの鳥取和牛プロモーション業務」として、鳥取県より受託し、マンドリンオリエンタルホテルバンコク内レストランにて「鳥取県」「鳥取和牛」「生産者」を一体的に PR する プロモーション「鳥取ナイト」「鳥取メニューフェア」を開催しています。

今回で3回目となる本年は、更に一步踏み込み、バンコクから鳥取県にシェフをお招きし、視察を通して、多くの食材を育む「食パラダイス鳥取県」をシェフ自身が実際に見て・触れて・感じていただき、生産者の思いや情熱も共有することで、タイの消費者により印象深く鳥取県を伝えるイベントとする事を目指しています。

つきましては、3～4 ページの日程でシェフが来県し鳥取県知事 平井伸治様への表敬訪問をはじめ、産地視察等を行いますので、ご取材、ご周知のほどよろしく願いいたします。

世界的な五つ星ホテルのマンドリン・オリエンタル・バンコクよりミシュラン一流シェフがお二人同時に来県される感動的な機会ですので、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

敬具

【今回のご依頼点】

バンコクシェフ招へい（10/8～10/11）

試食交流会（10/10）※弊社、エムケイ開発主体の事業で別紙 A をご参照ください。

バンコク高級ホテル内レストランでの 鳥取和牛プロモーション業務とは

マンダリンオリエンタルホテルバンコク内レストランにて鳥取和牛と生産者の方を一体的に PR する「鳥取ナイト※1」と鳥取和牛を特別メニューに提供する「鳥取メニューフェア※2」を 2022 年度から鳥取県主催で開催。

そこで官民連携事業としてバンコクで海外事業を展開する弊社エムケイ開発株式会社が鳥取県より委託を受け現地でイベント実施を行ってまいりました。

このイベントでは同時に鳥取県を知っていただき観光インバウンドにも繋げる事も目的としております。

世界的な五つ星ホテルのマンダリン・オリエンタル・バンコクでミシュラン一
流シェフと弊社が輸出を手掛けた鳥取和牛をはじめとした鳥取県の最高の「食
材」・「至福の料理」・「場所」で「食パラダイス鳥取県」のブランド力を披露
し、官民の連携のもと更なる知名度向上、消費拡大、観光インバウンドに繋がる
ようにと開催するイベント及びプロモーション業務です。

本年度はさらなるプロモーション業務を計画し「鳥取県」の名をタイ・バンコクで今
まで以上に PR・発信することができる取組だと考えております。

※「鳥取ナイト※1」は 5 ページをご参照下さい。

※「鳥取メニューフェア※2」は 6 ページをご参照下さい。

＜目的＞

高級ホテル「マンダリン・オリエンタル・バンコク」内レストランにて、鳥取和牛等県産食材を使用したメニューフェアとプロモーションイベントを実施し、鳥取の魅力発信や鳥取和牛など県産食材の知名度向上を図る。フェア等の実施に際しては事前にシェフを鳥取県へ招へいし、鳥取県産食材への理解を高め、フェア内容の充実を図る。

＜マンダリン・オリエンタル・バンコク＞

マンダリンオリエンタルホテルは現在世界 13 か国に 21 のホテルを展開しており、バンコクの中でも五つ星のラグジュアリーホテルでバンコク初の西洋風ホテルとしても有名なホテルです。もちろん日本、東京にも高級ホテルとして世界有数のホテル・ランキングでも世界のベストホテルとして評価されたこともあります。

＜今年度は新たに「シェフ招へい事業」を実施＞

産地を知っていただく。

産地にお招きし見て味わい探していただく食材の数々、それらを愛情込めてつくる人々・生産者へスポットを、そしてその土地の文化、すべてにストーリーがあり、人々の思いが詰まっているのです。その魅力を最大限にお伝えする「招へい事業」を行いマンダリンオリエンタルホテルバンコクでのイベントをはじめ今後の現地での消費拡大に繋げてまいります。

鳥取県 産地視察スケジュール（令和6年9月30日現在）

※調整していく中で追加や変更となる箇所もございます。

月日	時間	場所	内容	備考
10/8（火）	10:30	米子鬼太郎空港	シェフご到着	
	13:30～14:30	広岡農場	梨・青果	鳥取市
	15:45～16:00	鳥取県庁	鳥取県知事 平井伸治様 表敬訪問	鳥取市
	17:00～18:00	丸由百貨店	精肉・地元食材	鳥取市
	18:30～	有隣荘	太田酒造 地酒の紹介	
10/9（水）	10:00～11:00		長芋・ねばりっこ	北栄町
	12:00～13:00	前田牧場	鳥取和牛	伯耆町
	14:00～16:00	大山望	地元生産者商談会 持田農園：スイートコーン 日南トマト加工：トマト 松本農園：米 株式会社越河：カニ加工品	伯耆町
	16:30～17:30	須田農園	ゆず	伯耆町
	18:30～	Café うさぎや	千代むすび酒造 地酒紹介 久米桜酒造 地酒紹介	伯耆町
10/10（木）	早朝	市場	紅ズワイ蟹	境港市
	11:00	三光株式会社	キジハタ	境港市
	13:00～17:00	ファームカフェ YONAGO	☆輸出輸入業者 ナックスジャパン様による ☆輸出フォワーダー サンブリッジ様による 輸出商談会・相談会	米子市
	18:00～20:00	ファームカフェ YONAGO	来県シェフお二人による 共同創作試食交流会	米子市

月日	時間	場所	内容	備考
10/11(金)	11:00	はりまや	こんにゃく等視察	米子市
	15:00	市場		境港市
	16:00	千代むすび酒造	酒蔵見学	境港市

招へいゲスト (シェフのご紹介)



(ドミニク総料理長)

○ホテル「マンダリン・オリエンタル・バンコク」

総料理長 ドミニク・ブニョン氏

マンダリンオリエンタルバンコクホテルの総料理長を務めるフランス出身のフレンチシェフ。

ホテル全体の料理の監修をしているが主にホテル内にあるLord Jim'sのレストランに在中。



(高木シェフ)

○「キヌ・バイ・タカギ」コンサルティングシェフ 高木一雄氏

兵庫・芦屋にあるミシュラン二つ星に輝く「京料理たか木」を率いる。

高木シェフは中国、台湾、モルディブ、タイなど世界各国のラグジュアリーホテルの監修もしており、世界が目するシェフの一人。

マンダリン・オリエンタル・バンコク内 日本料理店

「キヌ・バイ・タカギ」も監修している。

～これまでの実施事例～

プロモーションイベント「鳥取ナイト※1」

(1) 会場の装飾



(2) シェフによる調理実演



(3) 鳥取和牛生産者との意見交換



(4) 県産酒試飲ブース及び観光 PR ブース



「鳥取メニューフェア※2」

(1) Kinu by Takagi(鳥取メニューフェア)& Lord Jim's(鳥取メニューフェア)

○メニュー 鳥取和牛のカルパッチョ、タルタルステーキ、和牛寿司、ステーキ



(和牛のカルパッチョ)



(和牛のステーキ)



(和牛寿司)



(和牛のタルタルステーキ)



(和牛のカルパッチョ)

<お問い合わせについて>

エムケイ開発株式会社

鳥取県西伯郡伯耆町大内榎水高原 1069-50

0859-57-5798 (TEL) / 0859-57-5798 (FAX) ☆TEL と同様

(担当者)

海外事業部 部長

高橋 寿美 (たかはし としみ)

TEL 090-1111-4465

E-mail mkbk@masumizu.net

取締役役員

廣谷 大樹 (ひろたに ひろき)

070-1259-3612

daiki@masumizu.net

主催 鳥取県

委託事業者 エムケイ開発株式会社

令和6年9月吉日

各 位

エムケイ開発株式会社
代表取締役 河上 貴一

バンコク鳥取 PR イベント「鳥取ナイト」来日イベント決定！！
米子市駅前 FARM Café YONAGO にて開催
～ドミニクシェフと高木シェフの共同創作メニューが味わえる～

拝啓 時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。

日頃より弊社事業へ多大なご支援、ご協力を賜り誠にありがとうございます。

2022 年度よりマンダリンオリエンタルホテルバンコク内レストランにて「鳥取県」「鳥取和牛」「生産者」を一同に PR する鳥取ナイト・鳥取メニューフェアを実施しています。

本年はイベント実施前にバンコクから鳥取県にシェフをお招きすることとなりました。

そこで、なかなか現地に足をお運びするのが難しいという方にも 感じていただきたい 味わっていただきたい 「食パラダイス鳥取県」の誇れる食材を世界的な五つ星ホテルのマンダリン・オリエンタル・バンコク、ミシュラン一流シェフが織りなす「試食・交流会」を企画致しました。

この会をつうじて鳥取県食材のブランド力を再確認し、更なる知名度向上・現地での消費拡大につながるよう、またご参加の皆様の交流の場として盛大に開催したいと考えております。

つきましては別紙の日程で開催いたします。ご多忙のところ恐縮ではございますが、ぜひ、ご調整を賜り、お越しいただければ幸いです。宜しくお願い申し上げます。

敬具

シェフのご紹介



(ドミニク総料理長)

○ホテル「マンダリン・オリエンタル・バンコク」

総料理長 ドミニク・ブニオン氏

マンダリンオリエンタルバンコクホテルの総料理長を務める
フランス出身のフレンチシェフ。

ホテル全体の料理の監修をしているが主にホテル内にある
Lord Jim's のレストランに在中。



(高木シェフ)

○「キヌ・バイ・タカギ」コンサルティングシェフ 高木一雄氏

兵庫・芦屋にあるミシュラン二つ星に輝く「京料理たか木」を率いる
高木シェフは中国、台湾、モルディブ、タイなど世界各国のラグジュアリーホテルの監修もしており、世界が注目するシェフの一人。

マンダリン・オリエンタル・バンコク内 日本料理店「キヌ・バイタカギ」も監修している。

日時：令和6年10月10日（木）18:00～20:00

場所：FARM Café YONAGO

〒683-0053 鳥取県米子市明治町175番地 グリーンリッチホテル米子駅前 1F

JR 米子駅より徒歩3分

地図 <https://greenrichhotels.jp/yonago/access/>

会費：6,000円（消費税別・飲み物代別）



エムケイ開発株式会社 宛

FAX：0859-57-5798

恐れ入りますが、10月4日（金）までにファクシミリまたは下記の担当者まで
ご回答賜りますようお願い申し上げます。

ご出席 ・ ご欠席

ふりがな		
御社名 団体名		
役職名		
ふりがな		
ご出席者名		
ご住所		ご連絡先TEL
【複数でのご出席の場合は、ご同僚様のお名前・人数をご記入お願い致します。】		

【お問い合わせ/お申込み先】

エムケイ開発株式会社 事業事務局 担当：廣谷

TEL.070-1259-3612 FAX.0859-57-5798