

登録ID:

令和4年11月8日

報道機関各位

青森県誘客交流課

## 台湾トップシェフ アンドレ・チャン氏による 観光国際戦略局長への表敬訪問について

県では、食と観光の連携による海外での青森ブランドの確立を図るため、世界で活躍する台湾人シェフであるアンドレ・チャン氏と連携し、台北市のレストラン「RAW」で毎年12月に青森フェアを実施しています。

今年度の青森フェアで提供するメニュー造成に向けた県内視察の一環で、観光国際戦略局長への表敬訪問を行うこととなりました。

つきましては、本件について取材・報道方よりお願いいたします。

### 記

#### 1. 観光国際戦略局長への表敬訪問について

- (1) 日時 令和4年11月11日(金) 9時30分～10時00分  
(2) 場所 観光国際戦略局 局長室  
(3) 表敬者 RAWオーナー・シェフ アンドレ・チャン氏  
グルメライター リズ氏

★取材をご希望の方は、11月10日(木) 15時までに、下記担当者までお知らせください。

誘客交流課 国際誘客グループ 担当：平山 (内線 3754)

#### 【参考】県内視察について

- (1) 日程 令和4年11月10日(木)～11月14日(月)  
(2) 来訪者 RAWオーナー・シェフ アンドレ・チャン氏  
グルメライター リズ氏  
(3) 視察先  
・おやさいクレヨン(青森市:mizuiro株式会社)  
・ブナコ(西目屋村:ブナコ株式会社)  
・りんご剪定枝で作った炭(西目屋村:白神炭工房炭蔵)  
・テキカカシードル、きくらげ(弘前市:もりやま園)  
・津軽打刃物(弘前市:二唐刃物鍛造所)  
・果樹剪定枝で作ったスモークナッツ(南部町:南部どき)  
・きみがらスリッパ(十和田市:道の駅とわだ)  
・Rengoのストロー(五所川原市:アグリコミュニケーションズ津軽) 等  
(4) 備考 令和4年度青森フェアテーマ「青森県のサステナビリティ(仮)」

報道機関用提供資料(連絡先)	
観光国際戦略局報道監 斎藤次長(内線4701)	
担当課	誘客交流課国際誘客グループ
担当者	沼田総括主幹、平山主事
電話番号	017-734-9219(内線3754)

## <参考>アンドレ・チャン氏について

### 1 プロフィール

1976年生まれ、台湾出身。

台湾で最も予約困難と言われるレストランの1つである「RAW」のオーナーシェフであり、2018年には「アジアベストレストラン50」にも選ばれており、2018年に台湾で初めて発表されたミシュランガイドにおいても星を獲得。2018年まで、シンガポールにおいて「レストラン・アンドレ」を経営しており、2016年にはミシュラン二つ星を獲得。現在では「レストラン・アンドレ」を閉じ、RAWに拠点を移し活動している。



### 2 本県との関わり

平成28年度に北東北三県が連携して実施した「北東北『食街道』周遊プロモーション事業」において、三県の代表的な食材を使用して開発したメニューを台湾向けに発信するために台湾メディアを招請した際に合わせて来県し、県内を視察したほか、アンドレ氏自身が「青天の霹靂」を使用したアイスクリームを試作するとともに、本県が開発したメニューである「ほたてのしゃぶしゃぶ」を試食し、県内レストランと交流した。

青森フェア初年度である令和元年は、「Northern Story at RAW ～五感で満喫する青森の宴～」と題し、青森県内の観光地から受けた刺激をもとに料理を創作した。

令和2年度は「NEW AOMORI GALLERY」と題し「新しい青森」をテーマにアートを中心とした新しい青森の魅力を料理メニューや店内装飾等により表現した。イベント開催のためアンドレ氏は、リモートで県内美術館や周辺資源の視察を実施した。

令和3年度は「Local to Local」と題し、地域や風土に根差した青森の郷土料理に焦点を当てた料理を創作した。けいらんやかけ、いちご煮などの郷土料理・家庭料理の制作風景をリモートで視察した結果をもとにコースを創作した。

### <令和3年度開催の様子>



阿房宮のナルクあえ vs にんにく胡麻ソース



いちご煮 vs ゴーヤー入りはまぐりスープ



イカメンチ vs イカのすりみ揚げ



ねりこみ vs さつま芋のはちみつ煮



ニシンの飯ずし vs トビウオの炙り干し



かけ vs 台南魚のすりみ焼



若生おにぎり vs 台湾風牛の角煮



けいらん vs ひき肉入り団子汁



栗とかぼちゃのミルクフィッシュ最中