

NEWS RELEASE

2019年2月20日

「日本の食文化を、若手アメリカ人シェフにより、世界に新しい形で紹介する取り組み」に関するお知らせ

～国際ホテル・レストランショーにて、第一弾を発表～

株式会社ヤギは、このたび日本の健康的な食文化を、世界の皆様の日々の食生活に取り入れてもらう形にプロデュースし、日本の食産業（生産者、製造者、飲食関係者を含む）を、世界に広げる取り組みを始めました。

感性のシャープな若手アメリカ人シェフを日本に招き、日本の食材・食文化を理解してもらったうえで、各地域の日々の食文化に合うようにプロデュースする取り組みを行っています。

その第一弾として、ニューヨーク在住のパティシエ、CLIO GOODMAN（クリオ・グッドマン）により、日本食材を使用した「ニューヨークスタイルのスイーツ」を、国際ホテル・レストランショーにて紹介いたします。

今回の取り組みでは、日本の食文化を世界に広める一方、若手アメリカ人シェフに新たな可能性を提供する、という目的もあり、食文化を通して、日米の文化交流、国境を越えた若手の育成を目指している。将来的には、若手日本人シェフの育成も取り組む計画です。

当社グループは、2020年3月期を最終年度とする中期経営計画「SPARKS 2020」の重点方針に「新領域への挑戦」を掲げ、繊維関連にとどまらず、衣食住トータルプロデュースでの新しいライフスタイルの提案など、「ヤギグループならではの事業」の開発・展開を進めております。今回の取り組みもこうした施策の一環であります。



ABOUT CLIO

ロンドン生まれで、幼少期に家族とともに米国へ。14歳の時にシェフになる決意をし、15歳からレストランでアルバイト。米トップクラスの料理学校Culinary Institute of America (CIA) のパティシエ部門を卒業。23歳でNYマンハッタンにプリン専門店「PUDDIN by Clío」をオープン。2013年には、プディングのレシピブック「PUDDIN」を出版。現在、NYブルックリン在住で、CLIO LAB代表、フードアンバサダーとして、日米を行き来している。

<展示会の概要>

- ・日時 2019年2月19日(火)～22日(金) 10:00～17:00（最終日は16時30分まで）
- ・会場 東京ビッグサイト 東展示場1～7ホール

※CLIO GOODMANによるイベントは、22日13時より、東3ホールの特設会場にて行います。

<問い合わせ先>

株式会社ヤギ 経営企画部 企画・IRグループ
TEL06-6266-7284/FAX06-6266-8534/E-mail onishihiroki@yaginet.jp