

登録ID :

令和5年11月17日

報道機関各位

青森県誘客交流課

## 台湾人シェフ「アンドレ・チャン」氏による知事表敬について

県では、食を切り口とした海外からの誘客促進を図るため、アジアトップシェフの一人であるアンドレ・チャン氏の御協力のもと、本年12月に同氏が台湾台北市で運営するレストラン「RAW」での青森県フェアを開催する予定です。

それに先立ち、同氏を本県に招請し、本県の風土、生活、文化などに触れていただく視察の実施に際して、下記のとおり知事への表敬訪問を行います。

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 知事表敬概要

- (1) 日時 令和5年11月21日（火）9時10分～9時25分
- (2) 場所 知事室
- (3) 訪問者 アンドレ・チャン氏 ほか1名
- (4) 対応者 宮下知事  
観光国際戦略局 齋藤局長、松尾次長、佐藤誘客交流課長ほか

#### 2 県内視察概要

- (1) 期間 令和5年11月20日（月）～23日（木・祝）
- (2) 訪問 県内レストラン、農林水産品生産者等、9ヵ所程度

#### 3 青森フェア概要

- (1) 期間 令和5年12月13日（水）～17日（日）
- (2) 場所 レストランRAW（台北市中山区樂群三路301号）
- (3) 内容 アンドレ氏が県内視察から得た刺激で考案した特別なコース料理を提供  
※フェアの詳細については、12月初旬に改めてプレスリリースいたします。

#### 4 アンドレ・チャン(江振誠)氏について

- ・1976年生まれ、台湾出身。（現在47歳）
- ・1996年、台湾人史上最年少でフランス料理レストランのシェフに就任
- ・2001年、フランス3つ星レストランの総料理長就任
- ・2010年、シンガポールに「レストラン・アンドレ」開店
- ・2014年、台湾に「レストランRAW」開店
- ・2016年、レストラン・アンドレ ミシュラン2つ星獲得
- ・2017年、レストラン・アンドレ アジアレストランBEST50の第2位に入賞



- ・2018年、レストラン・アンドレ閉店
- ・2019年、レストランRAW ミシュラン2つ星獲得 ※以降、現在まで連続獲得中

## 5 本県との関わり

### (1) 平成28年度

- ・「北東北『食街道』周遊プロモーション事業」の一環で来県し、県内視察のうへ、「青天の霹靂」を使用したアイスクリームの試作、県内レストランとの交流を行った。

### (2) 令和元年度

- ・青森グローバルアンバサダーを委嘱。
- ・レストラン「RAW」における特別イベント“青森フェア”を開始。

テーマ 「Northern Story at RAW ～五感で満喫する青森の宴～」

視察先 県内観光地（ねぶたの家ワ・ラッセ、弘前りんご公園、大間まぐろ等）

### (3) 令和2年度

テーマ 「NEW AOMORI GALLERY」

視察先 県内美術館や周辺資源の視察（コロナ禍中につき、リモート視察）

### (4) 令和3年度

テーマ 「Local to Local」

視察先 青森の郷土料理（けいらん、かけ、いちご煮、若生おにぎり等）

### (5) 令和4年度

テーマ 「Re:Discover」

視察先 青森県内のSDGsに関わるモノ・コト（おやさいクレヨン、BUNACO、かんなかけいも、縄文文化等）

### <令和4年度青森フェアのメニュー（一部）>



BUNACO



おやさいクレヨン



かんなかけいも・貝殻

報道機関用提供資料（連絡先）	
観光国際戦略局報道監 松尾次長	
担当課	誘客交流課国際誘客グループ
担当者	大川総括主幹、平山主査
電話番号	(直通017-734-9219 内線3759)