



RESTAURANT SUNTORY
JAPANESE CUISINE

鮨・和食・鉄板・ラウンジ・個室

ニュースリリース
NEWS RELEASE
2022年7月18日

レストラン サントリーの鮨「季和」新シェフ菅藤氏のおまかせコースの登場
RESTAURANT SUNTORY'S SUSHI TOKWA DELIGHTS DINERS WITH
NEW CHEF KANTO'S OMAKASE DEBUT



レストランサントリーの鮨「季和」は、味、技、盛り付け、サービスにおいて鮨文化の頂点を極めています。おまかせスタイルでご賞味ください。

ホノルル（2022年7月18日） - リノベーション後に誕生した鮨カウンター「季和」に新たに加わる卓越したエレメントとして、2022年6月に日本からレストラン サントリーに鮨長として菅藤卓弥氏を招きました。菅藤鮨長は、素材の新鮮さと優れた品質で知られる北海道で、匠の技を学んできました。今回、レストラン サントリーで提供する鮨おまかせコースは、鮨職人の自由な発想でつくられる魅力的なメニューを取り揃えております。

菅藤鮨長は、日本を代表する江戸前寿司の巨匠であり、「すし善」の店主でもある嶋宮勤シェフのもとで修業を積んできました。菅藤鮨長は、ミシュランの星を獲得した「すし善」の本店、著名人も訪れる銀座の高級店などで10年間寿司職人としてのキャリアを積んできました。「す

し善」は、北海道を中心に展開する寿司店グループで、日本の寿司店のトップブランドとして知られています。

菅藤鮎長の師匠である嶋宮シェフは、北海道の寿司職人として初めて「現代の名工」を受賞、また天皇陛下から黄綬褒章を授与され、その卓越した技量が認められています。鮎「季和」の新しい鮎長は、このような鮎界の重鎮のもとで経験を積み、お客さまに常に楽しんでいただけるような旬の食材を使い、ユニークなメニューと真の「おもてなし」を提供するレストランサントリーを支えるにふさわしい人物です。

ホノルルは全米でも有数の本格的な寿司を楽しめる都市であり、数多くのレストランがありますが、受賞歴のあるレストラン サントリーは寿司だけでなく日本の伝統文化を尊重し、ハワイにおける日本料理の未来を切り開くことを目的としています。鮎「季和」の洗練されたコンテナラリーなカウンター空間は、菅藤鮎長のおまかせメニューの存在感を引き立たせます。味わいだけでなく、伝統的な調理法や、さまざまな味を絶妙なバランスで組み合わせた創作料理など、菅藤鮎長の深い思いと、お客さまに楽しんでいただくための気配りが、より一層際立ちます。

菅藤鮎長は「すし善」での経験から学んだこととして、清潔さ、礼儀正しさ、そして人柄を挙げました。味はもちろんのこと、清潔感のある盛り付けも重要です。また、師匠である嶋宮シェフからは、料理人の腕よりも人柄が大切であり、白衣をどう着こなすかというシンプルなこと、お客様の前でどう誠意を見せるかといったこともとても重要であると教えられました。そして最後に、技術は時間をかけて身につけるものであり、近道はないのだと教えられました。菅藤鮎長は、レストラン サントリー 鮎「季和」での目標として、日本にいるような感覚を味わっていただき、お客さまの期待以上でありたいと考えています。

菅藤鮎長就任を記念しまして、期間限定で、北海道の新鮮な旬の食材を使ったおまかせコースをお出しします。看板メニューのひとつである「すし膳」発祥の「トロたく巻」（脂ののった鮪と沢庵を使った巻き寿司）も味わうことができます。今後は、地元の食材を積極的に取り入れたいと考えており、「限られた仕入れになるとは思いますが、ハワイ産の車海老や鮑を取り入れたい」と語りました。菅藤鮎長の豊富な知識と技術で、新鮮かつ厳選された食材を、一品一品がアクセントとなるようにつくられたユニークなコース料理を、ぜひお楽しみください。

これまで日曜と月曜の午後が定休日だった鮨「季和」は、現在毎日営業しております。ランチは 100 ドルから、ディナーは 250 ドルからです。ご予約は [RESY](#) からオンラインで、また電話 (808) 922-5511 で承っております。

###

レストラン サントリーについて

レストラン サントリーは、日本最古にして最大のビール・蒸留酒メーカーであるサントリー・ホールディングスが所有し、サントリーのブランド名で日本の文化や料理を広めることを目的に 1980 年にハワイにオープンしました。ロイヤル・ハワイアン・センターの B 館 3 階に位置し、米国に残る唯一のレストラン サントリーとして、ハワイの人々や国内外からの観光客にサービスを提供しています。レストラン サントリーは長年にわたり、あらゆるタイプの集まりやお祝いの場として利用されてきました。

現在毎日営業しており、鮨・和食・鉄板の本格的な日本食メニューのほか、ラウンジや個室も備えています。ご予約は、[RESY](#) または電話 (808) 922-5511 で承っております。詳しくは、JP.RestaurantSuntory.com をご覧ください。

取材やイメージについて

画像ダウンロードは [こちら](#)

メディア関係のお問い合わせ先

パックリムマーケティンググループ株式会社

ページ・ノリス

PR_Japan@PacRimMarketing.com

ハワイ +1-808-469-4852 | 東京 +03-5572-6066