



マルエイギャラリー1F カフェ&レストラン

KW THE KITCHEN WONDERLAND 1周年&渡邊明氏プロデュースでリニューアル！ 記念イベントも開催

2022年3月31日に丸栄跡地にオープンしたマルエイギャラリー1Fの「KW THE KITCHEN WONDERLAND（ケイダブリュ ザ キッチンワンダーランド／名古屋市中区栄三丁目／株式会社 丸栄フーズ）」は、2023年3月31日に1周年を迎えるにあたり、一部リニューアルをいたします。

“畑の伝道師”と呼ばれる人気シェフ渡邊 明氏プロデュースの下、新メニューとして、地元野菜やフルーツを使ったヘルシーな『ビタミン・ビュッフェ』を導入。これに伴い、緑いっぱいのボタニカル系インテリアに改装。地域や環境に配慮した“地方創生SDGsカフェ&レストラン”をめざします。

自然に寄り添う、地域に寄り添う、人に寄り添う。
『KW THE KITCHEN WONDERLAND』は、
“地方創生SDGsカフェ&レストラン”に
生まれ変わります。



【リニューアル日程】

3月26日（日）リニューアルオープン
3月24日（金）プレス内覧会
3月25日（土）トークライブイベント

【リニューアルポイント】

<POINT 1>

「畑の伝道師」と呼ばれる実力派シェフ渡邊 明氏プロデュースの下、主に地元野菜やフルーツを使った地産地消の「ビタミン・ビュッフェ」を新メニューとして導入。
→P.2へ

<POINT 2>

地元で活躍するランドスケイピスト（＝造園家）やフラワーディレクター監修の下、緑いっぱいの“ボタニカル系カフェ&レストラン”へと一部改装。
→P.3へ

<POINT 3>

長年メディアの世界で活躍してきた人気モデル櫻井貴史さんと、元CBCアナウンサー平野裕加里さんによる、『メディアキャリアアップトーク&ビュッフェ』を開催。
→P.4へ



※写真はイメージです

“畑の伝道師”、渡邊明シェフがプロデュース。
新鮮な地元野菜やフルーツをメインに使った
地産地消の「ビタミン・ビュッフェ」が登場。

野菜ソムリエアンバサダーとして、「やさい家 めい」「AWkitchen」「FARM AKIRA」など、数々の人気レストランを生み出してきた実力派シェフ・渡邊明氏。90年代より100人にも上る弟子たちを世に送り出してきた、日本を代表するイタリアンシェフの一人です。そんな渡邊氏が監修する行列必至の人気店「AWkitchen」をアレンジしたビュッフェが名古屋に初上陸いたします。

コンセプトは、地産地消。中部・東海地方（愛知、岐阜、三重、長野、静岡）の地元野菜やフルーツを主軸とした「ビタミン・ビュッフェ」を導入。新鮮野菜はもちろんのこと、スモークチキン、卵、きのこ、海藻等の豊富な具材に、ナッツ、クルトンなどの楽しいトッピングがずらり！サラダを超えた目にも鮮やかなメインディッシュに仕上がります。生産者を応援している渡邊シェフならではのメニュー。有機野菜、農福連携、里山畜養、フードロスに貢献した食材も積極的に使用しながら、若いシェフ達への技術伝承研修も実施。からだにも、環境にもやさしいビュッフェです。

★ビュッフェ以外のアラカルトもシェフ自慢のオリジナルレシピで
ご用意いたします。詳細については改めてリリースいたします。



※写真はイメージです



料理プロデューサー／シェフ

渡邊 明

Akira Watanabe

1965年生まれ、埼玉県出身。イタリア修業後、株式会社グローバルダイニングに入社し、代官山の伝説のレストラン「TABLEAUX」の初代料理長に就任。2004年には原点ともいえる「PASTA HOUSE AWkitchen」をオープン。オーナーシェフとして「AWkitchen」「やさい家めい」「Mr.FARMER」「FARM AKIRA」等、次々とブランド展開し、実業家としても活躍。

その傍ら、自ら全国の畑を歩き回り、バーニャカウダやデトックスウォーター等、数々のトレンドを生み出す。「料理の鉄人」「ソロン流」「食彩の王国」等、TV雑誌等メディアにも多数登場。チャンパーニュ騎士団 オフィシエ・ドヌール（名誉隊長）、高知県観光特使、野菜ソムリエ協会公認「野菜ソムリエアンバサダー」等、表彰歴も多数。またレシピ本「AWkitchenのバスタレシビ50」など著書も多数出版。

現在は、表参道「Trattoria庭」を拠点に、培ってきた技術・ノウハウを活かし、若いシェフ達にも指導しながら、コンサルタントやプロデューサーとしても活躍。2022年には「ASIA GOLDEN STAR AWARD 2022」において“苺「女峰」とキャビアの冷製カップベリーニ”が「絶品グルメ金賞」を受賞。「料理人」と「生産者」の努力とこだわりが生んだ奇跡の逸品と称されている。



一般向けの料理教室では、シグネチャーメニューのレシピを公開しながら指導。

日本各地の畑を巡り、上質の野菜を追求し、生産者とお客さまをつなぐ役割を担う。



「都心の生きもの復活事業」と共に。
 地元で活躍するプロ監修の下、緑いっぱいの
 “ボタニカル系カフェ&レストラン”へ。

ヘルシーな「ビタミン・ビュッフェ」は、植物あふれる癒しの空間でお楽しみいただきたい！インテリアにおいても、各所グリーンをあしらひ、今、話題のボタニカル系カフェ&レストランへとリニューアルいたします。

手掛けるのは、東海地方が誇るランドスケイピスト（＝造園家）溝口達也氏と、フラワーディレクターとして、商業施設やホテル等のディスプレイを担う佐藤志津氏です。類まれなるセンスと技術によって、天井に枝葉を伸ばし、観葉植物をバランスよくグルーピングすることで、立体的に緑の癒し空間へとレイアウト変更いたします。

また、屋外のグリーンテラスでは昨年9月より、名古屋市と協働で「都心の生きもの復活事業」を実施しています。この素晴らしい試みに合わせて、少しずつ花や緑を増やし、生きものを呼ぶ都会の小さなオアシス空間へと育んでいく…。そんな景色を眺めながら、くつろぎの一杯をお楽しみいただきたいと考えます。



※写真はイメージです



ランドスケイピスト

Landscape (ランドスキップ)

溝口達也 *Tatsuya Mizoguchi*

1980年、愛知県稲沢市に生まれ、2002年日本大学芸術学部美術学科彫刻コースを卒業。同年、日本大学芸術学部長賞を受賞する。2004年～2009年まで、日本大学芸術学部で教員をしながら作品を発表。2016年、外務省の日本庭園造園交流派遣プログラムにてロシアにて作庭。また、越後妻有アートトリエンナーレにて彫刻有志のメンバーと「脱皮する家」を出展し、その後も様々な作品を出展。現在は、株式会社ランドスキップ代表として、庭造りに取り組む。



フラワーディレクター
atelier NOUVEAU

佐藤志津 *Shizu Sato*

木村ふみ氏にてテーブルコーディネートを学び、青山御流二十八世家元園楽山氏に師事。1987年、三重県桑名市に「La fleur Nouveau」をオープン。finishing school「フェリシア」講師、「Westin Nagoya Castle」やミッドランドスクエアのフラワーディレクターを務め、全国誌でも多数紹介される。2009年、「atelier NOUVEAU」に名称変更し、2016年には名古屋泉店をオープン。翌2017年には瑞宝単光章を受章。

KW THE KITCHEN WONDERLAND
1st ANNIVERSARY & RENEWAL OPEN

『メディアキャリアアップトーク&ビュッフェ』

『KW THE KITCHEN WONDERLAND』の1周年&リニューアルを記念して、MEN'S CLUBのカバーなど、27年に渡り、トップモデルとして数々の雑誌、TVCM等に出演してきた櫻井貴史さんと、同じく30年以上アナウンサーとして活動してきた元CBCアナウンサー平野裕加里さんによるトークライブを開催。長くメディアの世界で活躍してきたお二人のビジネススキルをはじめ、プロとしてのONOFFライフスタイル、そして今、後輩たちに伝えたいことをお話いただきます。

【日時】

2023年3月25日（土）

第1部 13:00～／第2部 17:00～（予定）

※各会1時間前より、撮影会実施

【会場】

KW THE KITCHEN WONDERLAND レストランエリア

【トークゲスト】モデル 櫻井貴史 × MC 平野裕加里

【内容】トーク30分、

ビタミン・ビュッフェパーティー60分

【形式】着席ビュッフェ ※席指定

【ドレスコード】スマートカジュアル

【参加人数】各部70名様

【会費】お一人様 15,000円（税込）

【申し込み方法】

KW THE KITCHEN WONDERLANDの公式サイトからチケット販売ページにアクセスし、チケット購入をお願いいたします。

<https://the-kw.com/>（※近日公開）



※指定のコンビニにて発券して、当日、ご来場下さい。
※お申込み先着順の座席指定となります。ご了承下さい。

【主催】株式会社 丸栄フーズ



株式会社ティ代表
モデル

櫻井 貴史 Takashi Sakurai

1979年3月17日、茨城県出身。1997年よりモデル活動をスタート。2000年代初頭は香港・シンガポールで、2006年雑誌MEN'S CLUBのカバーモデル以降メンズファッションモデルのトップモデルとして数々のメディアに出演。2019年にはアジア人初となるESTEE LAUDER aramisのアンバサダーに就任。現在もファッション誌、広告、テレビ、ラジオ、コラム、プロデュース業等、幅広く活躍している。



有限会社LIBRA代表取締役
アナウンサー/プロデューサー

平野 裕加里

Yukari Hirano

知立市生まれ、南山大学卒業。中部日本放送（CBC）アナウンサーを経てフリーアナウンサーとなり、現在、メディア出演やイベント司会、講演など多方面で活躍中。東海学園大学 人文学部 非常勤講師、名古屋学芸大学 メディア造形学部 非常勤講師、専門学校名古屋ビジュアルアーツ 映像学科 非常勤講師、「世界ALSデーin Nagoya みんなでゴロンしよう!」総合プロデューサー、「学ばない学び舎」主宰。



店舗概要

KW THE KITCHEN WONDERLAND

(ケイダブリュザキッチンワンダーランド)

【ジャンル】 カフェ、レストラン

【住所】 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄3-3-1 マルエイギャラリー1F

【交通アクセス】 地下鉄栄駅徒歩1分、栄駅から332m

【TEL】 052-253-7720 ※ディナーのみ予約可 (リニューアル後はランチも予約可能になります)

【営業時間】

■カフェエリア 10:00~21:30(LO21:00)

■レストランエリア

ランチ 11:00~17:00

ディナー 17:00~21:30(LO21:00)

【定休日】 無し、日曜営業

【支払い方法】

■カード可 (VISA、JCB、AMEX、Diners)

■電子マネー可

(交通系電子マネーSuicaなど、楽天Edy、nanaco、WAON、iD、QUICPay、QRコード決済可、PayPay、d払い、楽天ペイ、au PAY)

【席数】 約150席 (レストランエリア約70席+カフェエリア80席)

【最大予約可能人数】 着席時 50人

【個室】 無し

【貸切】 可 (20人~50人可)

【禁煙・喫煙】 全席禁煙

【駐車場】 有 (マルエイギャラリー屋上に84台有料駐車場)

【お子様連れ】 子供可、ベビーカー入店可

【運営会社】 株式会社 丸栄フーズ

【担当者】 店長 有竹

【ホームページ】

<https://the-kw.com/>

【公式アカウント】

<https://www.instagram.com/kw.the.kitchen.wonderland>





プレス内覧

マルエイガレリア1F カフェ&レストラン

KW THE KITCHEN WONDERLAND 3/24（金）1周年&リニューアル プレス内覧会

メディアの皆様におかれましては、いち早く、撮影・ご試食いただけます。
ぜひご取材いただきますよう、宜しくお願ひ申し上げます。

【日時】

2023年3月24日（金）11:00～15:00

【会場】

KW THE KITCHEN WONDERLAND
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄3-3-1 マルエイガレリア1F

【内容】

- 店内撮影可 レストランエリア貸切/カフェエリア通常営業
 - 『ビタミン・ピュッフェ』撮影可、ご試食あり
 - 渡邊明シェフ取材撮影可
- ※満席、品切れの場合もございます。ご了承下さい。

【主催】

株式会社丸栄フーズ

【お申し込み方法】

■会社名

■ご来場者名

■人数

■媒体名

■来場予定時間



※写真はイメージです

< 本件に関するお問い合わせ先 >

★右記、PR代行会社へ
ご連絡ください。

株式会社オレンジ・コミュニケーションズ
TEL：052-990-6113/090-3448-2707（林）
FAX：052-990-6114
Mail：info@orange-com.jp