

報道関係者各位

2017年12月20日  
ブッキング・ドットコム・ジャパン株式会社

ブッキング・ドットコム「情熱トラベラープロジェクト」ムービー第1弾

## 料理研究家ベリッシモ・フランチェスコさんがセブ島(フィリピン)へ“情熱トラベル” 「ブッキング・ドットコム PRESENTS 情熱トラベラー セブ島編」を公開

～“食”に対する情熱を実現すべく注目度の高まるフィリピン料理を体験～

[2017年12月20日：日本発表] 世界最大のオンライン宿泊予約サイト Booking.com (ブッキング・ドットコム)の日本法人 ブッキング・ドットコム・ジャパン株式会社(本社：東京都港区 代表：アダム・ブラウンスティン 以下：ブッキング・ドットコム)は、現在展開している「情熱トラベラープロジェクト」の最初の“情熱トラベラーとして、料理研究家のベリッシモ・フランチェスコさん(以下、ベリッシモ)が“食”に対する情熱を実現すべく“情熱トラベル”に旅立った「ブッキング・ドットコム PRESENTS 情熱トラベラー セブ島編」を12月20日に公開いたしました。

「ブッキング・ドットコム PRESENTS 情熱トラベラー セブ島編」

<https://www.youtube.com/watch?v=VGr4V8kOe3M&t=135s>



「ブッキング・ドットコム PRESENTS 情熱トラベラー セブ島編」について、ブッキング・ドットコムの北アジア地区統括兼日本地区統括リージョナル・ディレクターを務めるアダム・ブラウンスティンは、次のように語っています。「ブッキング・ドットコムは、旅行先で実現したい目的や、アクティビティ等、一人ひとりが“情熱”をもって行く旅行の醍醐味や楽しさをより多くの人に広めたいと考えており、その思いから“情熱”をもって旅に出るトラベラーを応援しています。今回、料理研究家であるベリッシモ・フランチェスコさんは、セブ島の風土にあった伝統料理を体験され、フードを通じた旅の楽しみを宿の紹介とともに、このムービーで伝えてくれています。」

「僕の旅の情熱は“料理”。海外旅行をすることで、その国の文化を知りたい。料理を楽しむことで、その国の文化がわかってくる。」と“旅行”への想いを述べたベリッシモさんは、さまざまな国の料理が融合することで独特のスタイルを生み出し、近年、料理に対する注目度が高まっているフィリピンのセブ島で、現地独自の調理法で作られる伝統的なフィリピン料理を学ぶため、“情熱トラベル”の地として選択しました。

フィリピンのセブ島はブッキング・ドットコムデータによれば、旅の目的で「食べ物」が第1位となっています。

順位	タグ
1	食べ物
2	ショッピング
3	友好的な人たち
4	ビーチ
5	くつろぎ

旅行の際のホテルへのこだわりとして「“料理”を最大限に楽しむために、身体を動かす場所やジムがあったり、身体を休めるスパやマッサージが備わっていたり、心身ともにリフレッシュできる空間があることが大事」と語るベリッシモさんは、今回の“情熱トラベル”の宿として、充実した設備やロケーションでくつろぎの空間を提供する5つ星ホテル「シャングリ・ラ マクタン リゾート & スパ(Shangri-La's Mactan Resort & Spa)」をブッキング・ドットコムでセレクトしました。

「シャングリ・ラ マクタン リゾート & スパ(Shangri-La's Mactan Resort & Spa)」

<https://www.booking.com/hotel/ph/shangri-la-s-mactan-resort-spa.ja.html>



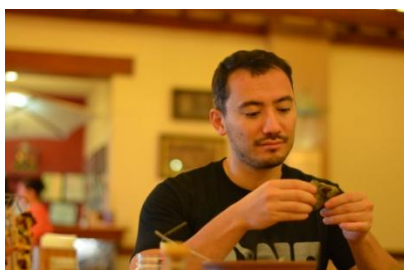
旅行を通じた“料理”への関心として「食材はどういうストーリーがあるのか？どこからきて、誰が売っていて、誰が調理をするのか。そのような全てのプロセスに興味がある。料理を通じて学ぶことがたくさんあるので、良い勉強をさせていただいて、自分の料理に活かしていきたい。」と語るベリッシモさんは、セブ島に降り立つと、まず、現地の人々が集まり「セブ市民の台所」と言われる「カーボン・マーケット」へ食材のリサーチに向かいました。

ベリッシモさんは、セブ市で最も古く、かつ最大規模であるこのマーケットで、フィリピン料理には欠かせない「カラムンシー」をはじめ、採れたての野菜、フルーツ、魚、鶏肉など、現地の食材や人々の暮らしの一端を熱心に見学して回りました。



その後、セブ市内にあるレストランの「LIGHTHOUSE(ライトハウス)」や「Laguna Garden Cafe(ラグーナ・ガーデン・カフェ)」に立ち寄ったベリッシモさんは、スパイスなどに漬け込んだ鶏肉をパンダンという葉で包んで揚げる「Chicken Pandan(チキンパンダン)」、牛テールや様々な野菜をピーナッツソースで煮込んだシチュー「kare-kare(カレカレ)」、野菜のソテーが入ったフィリピンの生春巻き「Lumpiang Sariwa(ルンピア・サリワ)」など、フィリピンの伝統的な料理を体験。

また、「RICO'S LECHON(リコーズレチオン)」では、フィリピンの祝祭には欠かせない代表的なフィリピン料理「Lechon(レチオン)」を堪能しました。



ベリッシモさんは、さまざまなレストランの料理を通じて「中華、スパニッシュ、メキシカン、アメリカン、マレー、その他多くの東南アジア諸国の料理が融合した料理」とも表現されるフィリピン料理へ、多くの関心を寄せました。

“情熱トラベル”の締めくくりとしてベリッシモさんは、宿泊した「シャングリ・ラ マクタン リゾート & スパ(Shangri-La's Mactan Resort & Spa)」のシェフから現地料理を学ぶ料理教室を計画。

この料理教室では、マグロのぶつ切りとタマネギなどの刻んだ野菜を酢であえたフィリピンの家庭料理「Kinilaw (キニラウ)」や、“情熱トラベル”の旅路で食した「Lumpiang Sariwa (ルンピア サリワ)」、そして、現地で採れた新鮮なパイナップルやマンゴーを、カラバオという水牛のミルクを原料とするチーズと共に味わうスイーツ「Pineapple Marinade (パイナップル マリネ)」などの料理にチャレンジ。シェフとともに実際に料理を行ったベリッシモさんは、フィリピン料理のレシピや調理方法など、今までにない知識を学びました。



“料理”という情熱のもと、今回の旅に出たベリッシモさんは、フィリピン料理という新たな体験を通じて、自身の料理の幅を、より一層広げる大きな経験を得たようです

今後も「情熱トラベラープロジェクト」では、ファッション・写真・芸術の各専門分野で、国内外問わず活躍する3人“情熱トラベラー”が、それぞれの情熱を実現するべく様々な国に旅立ちます。