

日本 MGM リゾーツ

ラスベガス・ベラージオにて、和食文化の魅力を伝えるイベント 「THE ART OF TRADITION -日本食コンテスト-」開催

日本 MGM リゾーツ（所在地：東京都千代田区、代表執行役員兼 CEO：エド・パワーズ）は、2019年10月21日（月）、22日（火）に、日本食のブランド力向上及び、ラスベガスを中心に全米での日本食材や和食への関心を高めることを目的としたイベント「THE ART OF TRADITION -日本食コンテスト-」を開催します。

THE ART of TRADITION

A JAPANESE CULINARY COMPETITION

LIVE IN LAS VEGAS • OCTOBER 21 & 22, 2019

「THE ART OF TRADITION -日本食コンテスト-」は、MGM リゾーツが日本などから調達している日本食材を使用し、世界的に知られる著名和食シェフ、「菊乃井」代表取締役の村田吉弘氏による和食セミナー及び、村田氏と村主章枝氏（フィギュアスケーター・振付師）を審査員に迎えた日本料理（和食）コンテストを開催することで、アメリカで和食文化の魅力を伝え、理解を深めることを目的として開催するイベントです。

すでに、日本各地を巡って厳選した日本食材を使用する、MGM リゾーツが展開するレストラン 13 店舗が、農林水産省が制定した「日本産食材サポーター店認定制度」の日本産食材を積極的に使用する「日本産食材サポーター店」に認定されております。本イベントを通じて、今後もさらに世界への日本食・食文化の魅力発信を行ってまいります。

■イベント実施概要

日時：2019年10月21日（月）

2019年10月22日（火）

場所：米国ネバダ州ラスベガスの統合型リゾート、ベラージオ

主催：日本 MGM リゾーツ

PRESS RELEASE

■実施プログラム

・2019年10月21日(月)「村田吉弘氏による和食セミナー」

UMAMI をテーマに講義とデモンストレーションを通じて日本料理の基礎である出汁の UMAMI の感じ方をレクチャー。

・2019年10月22日(火)「和食コンテスト」

選抜された外国人料理人4名が、オーディエンスの前で MGM が日本より輸入している食材をメインに日本料理を一品披露しその得点を競います。各60分のコンテストの最中には村田吉弘氏による食材のプレゼンテーション並びに試食会も行います。

<審査員>

・村田 吉弘 氏 *審査員長

「菊乃井」代表取締役

特定非営利活動法人日本料理アカデミー 理事長

一般社団法人 全日本・食学会 理事長

一般社団法人和食文化国民会議 副会長

- ミシュラン: 三ツ星 (11年連続)

- ゴ・エ・ミヨ 2019: 5 Toques

- La Liste: 日本料理部門の中でベスト5レストランにランクイン

・村主 章枝 氏

フィギュアスケーター、振付師

ほか。

※プログラム内容は変更となる可能性があります。

■MGM リゾーツ・インターナショナルについて

MGM リゾーツ・インターナショナル (NYSE : MGM) は、S&P500®構成銘柄のグローバル・エンターテインメント企業で、最先端の MICE 施設、素晴らしいライブや演劇が楽しめる劇場・アリーナ、レストラン、ナイトライフ、小売店などのリテールも含む統合型リゾート (IR) を世界で開発・運営し、28 のホテル・ブランドを所有しています。2018 年にはマサチューセッツ州の MGM スプリングフィールド、マカオの MGM コタイ、上海でベラージオ・ブランドのホテルをオープンしました。MGM リゾーツはグローバルで 8 万 3,000 人の従業員を擁し、FORTUNE®マガジンで「世界で最も賞賛される企業」の 1 つとして認定されています。詳細は、www.mgmresorts.com をご覧ください。

■合同会社 日本 MGM リゾーツについて

日本 MGM リゾーツは、日本の統合型リゾート市場の参入を目指し、MGM リゾーツ・インターナショナルが日本法人として 2014 年 12 月に設立した会社です。2019 年 1 月には関西の拠点となる大阪オフィスを大阪市北区中之島に開設、日本における初の統合型リゾートを大阪にて目指す「大阪ファースト」方針を宣言し、活動しています。企業に関する詳細については、<https://www.mgmresorts.co.jp/> をご覧ください。