

ニュースリリース
FOR IMMEDIATE RELEASE
2020年1月31日（金）

ザ・カハラ・ホテル&リゾート総料理長にジョナサン・ミズカミが就任

THE KAHALA HOTEL & RESORT APPOINTS JONATHAN MIZUKAMI AS EXECUTIVE CHEF



総料理長 ジョナサン・ミズカミ

ホノルル、ハワイオアフ島の伝統的なラグジュアリーリゾートであるザ・カハラ・ホテル&リゾートに、新しい総料理長としてジョナサン・ミズカミが就任いたしました。カハラホテルのメインダイニングである「ホクズ」から「プルメリアビーチハウス」「ザ・ヴェランダ」「シーサイドグリル」のレストランや宴会場を統括し牽引していきます。

20年以上に及ぶシェフ経験をもつミズカミは、アメリカを始め世界各国でフランス料理の伝統的なテクニックを学びました。ワインの産地で有名なナパバレーにあるミシュラン3つ星レストラン「フレンチランドリー」では、トーマス・ケラーのもと10年以上スーシェフとして腕を振るいました。スペインやロンドン、ニューヨークやシカゴのミシュラン3つ星のレストランでも経験を重ねたあと、2014年にハワイに戻りヴィンテージ・ケープやシェフマブロなどのレストランで料理長を務めました。

ザ・カハラ・ホテル&リゾートの総支配人であるジョー・イバラは「ミシュランスターをもつ様々なレストランにて経験を積んだミズカミがハワイ産の最高の食材を使い、他に類を見ない料理の数々を今後ゲストの方に楽しんでいただけると確信しています。」と述べています。

マウイ島で生まれ育ち、ハワイ大学マウイ校のカリナリー専攻の卒業生であるミズカミは、今回の就任にあたり「1964年の創業以来、世界中からお越しいただいているお客様や、地元の方から愛され続ける歴史と伝統あるカハラホテルで働けることを大変嬉しく思います。皆様にお出しする料理を開拓することに情熱を注ぎ、喜んでいただけるよう努めていきます。」と意気込みを語っています。

磨き上げられたスキルと海外での豊富な知識や経験を活かし、現代的な感性が生み出すミズカミのクリエイティビティは、カハラホテルに新たな魅力をもたらすでしょう。

ーカハラホテルについてー

ザ・カハラ・ホテル&リゾートは、ゲストルーム338室を有し、海岸沿いのリゾートホテルとして、きめ細やかなサービスともてなしに定評があります。ワイキキから10分程という好立地にありながら、ネイバーアイランドにいるような安らぎと静けさを実感できます。1964年の開業当初から、多くの方に結婚式やパーティー等にご利用いただき、ハワイの社交場として愛されてきました。王族や各界の著名人、リピートゲストの方々の中には今でもカハラホテルをハワイの我が家と呼ぶ方が多数いらっしゃいます。カハラホテルは、米国旅行雑誌『コンデナスト・トラベラー』で2017年のオアフ島のホテルトップ2、「フォーブス・トラベルガイド」では2018年に4つ星に選ばれています。

詳細につきましては、ザ・カハラ・ホテル&リゾート 1+ (808) 739-8888 までお電話いただくか、ホテルのウェブサイト <https://jp.kahalaresort.com> をご覧ください。

Facebook: [facebook.com/kahalahotelandresort.jp](https://www.facebook.com/kahalahotelandresort.jp)

Instagram: [kahala_resort_jp](https://www.instagram.com/kahala_resort_jp)

Twitter: [@kahalaresort_jp](https://twitter.com/kahalaresort_jp)

Web site: <https://jp.kahalaresort.com>

Contact:

佐々木 和歌子

アジア PR/マーケティングマネージャー

Wakako Sasaki

Asia PR/Marketing Manager

The Kahala Hotel & Resort

5000 Kahala Ave, Honolulu, HI 96816

Tel : 808-739-8786

Email : wsasaki@kahalaresort.com