

報道関係者各位

2018年7月23日

シンガポール発！ マリーナベイ・サンズで
おしぼり冷温庫『REION』が手がける日本のおもてなし
山本秀正氏監修のレストランで初めて導入されました

FSX 株式会社（本社：東京都国立市泉、代表取締役社長：藤波克之、以下略：FSX）はこのたび、シンガポールを代表する総合リゾート、マリーナベイ・サンズのセレブリティシェフ・フロアにあるレストラン「匠 山本」において、おもてなしの一環としておしぼりサービスを新たに充実させるため、FSXが開発した日本製おしぼり冷温庫『REION（レイオン）』が導入されました。

今回、『REION』が導入されたのは、マリーナベイ・サンズのカジノの上に位置する日本料理レストラン「匠 山本」。
おしぼりは日本の1つのおもてなしだと語る山本秀正氏に、海外におけるおしぼりサービスや『REION』について、代表の藤波がお話を伺いました。

「おしぼりは、我々がご飯を出すのと同じくらい、1つのツールとしてとても必要なものです。だからこそ“日本の文化”としてのおしぼりを、海外に広めるためにも、必ず取り入れようと思っていました。現地におしぼり会社がなくとも、洗濯機を買って、しっかり洗って漂白すれば、ご提供できるわけですから。そしてただ出すだけじゃなくて、滞在時間とタイミングに合わせて、しっかりと取り替えることも1つの大事なことなので、気をつけています。

またレストランに置くものは全て、ビジュアルはすごく大事です。だから『REION』のように恰好いいものを作ってくれる人がいるというのは、嬉しいですね。ビジュアル的なもの、性能的なもの、中に入るものを一生懸命きちっとやっていただくと、僕らとしては、またお店の1つのレベルも上がっていくと思っています。おしぼりでお店が分かる、それくらい大事なものですから。」

この続きはHP <http://www.reion.jp/>をご覧ください。



山本秀正氏（右）と



海外初導入
『REION』L型ブラック

『REION』は、デザインとテクノロジーで世界に日本のおしぼりサービスを届けたいという思いから、気温やシーンに合わせて、おしぼりを手軽に冷たく・温かくできるおしぼり冷温庫を、海外にも対応できる製品として開発いたしました。FSXでは今後も、『REION』を通じておしぼりのプラットフォームを整え、世界に通じるおもてなし文化として、おしぼりの世界への普及を目指してまいります。

本件に関するお問い合わせ

FSX 株式会社 東京都国立市泉 1-12-3 TEL:042-576-9131 FAX:042-572-3266

広報担当：唐沢 070-1379-9197 koho@fsx.co.jp

『REION』 導入店

店名 Takumi Yamamoto / 匠 山本

住所 10 BAYFRONT AVENUE, SINGAPORE 019056 (THE SHOPPES, ATRIUM 2, L2-05)

URL <https://jp.marinabaysands.com/restaurants/japanese/takumi-yamamoto.html>

2010年7月、マリーナベイ・サンズの開業と同時に、世界に誇る日本食の素晴らしさを、「寿司」「鉄板焼き」「炉端焼き」「ラーメン」「バー」という、類を見ない5つのマルチコンセプトで届ける「HIDE YAMAMOTO」をオープン。

2017年には山本秀正氏(*)から亀井洋次郎総料理長にバトンを繋ぎ、店名を「Takumi Yamamoto / 匠 山本」に変え、現在の姿へとリニューアル。以後、二人三脚で、日本食の素晴らしさをシンガポールに伝えている人気の日本食レストランです。



匠 山本 亀井洋次郎総料理長

*山本秀正氏

欧米の有名店でキャリアを積み、若干28歳でワシントンD.C.のリッツ・カールトンホテルの総料理長に就任。レーガン氏、ブッシュ氏、クリントン氏と歴代3大統領の就任晩餐会総料理長を歴任後、2005年にマンダリンオリエンタル東京の初代料理長として凱旋帰国。

現在は国内外のレストラン監修、コンサルティングなど、世界を舞台にご活躍を続けています。

