



INTERNATIONAL LUXURY LIFESTYLE FORUM

# 2010 OFFICIAL GUIDE

第2回 ラグジュアリーライフスタイル国際会議オフィシャルガイド





### ラグジュアリーマーケットにおける地方の価値

The potential value of Ishikawa Prefecture in the international luxury travel market

—Luxury— それは単に「豪華さ」や「贅沢」を表すのではなく、物事が持つ希少性や本質を表す言葉であり、本物が持つ価値を見出す行為そのものであるといった認識のもと、2009年2月、第一回フォーラムを開催しました。

私たちにとってのラグジュアリーとは、いったいどのようなものでしょうか。日本における地方、石川が持つ本質や本物、世界に訴求できる具体的な魅力とはいったい何なのでしょう。

世界のラグジュアリービジネスにおける各分野の第一人者と共に、石川が誇る「食・おもてなし・工芸」の3つのテーマに焦点を絞り、具体的な価値を探っていきます。今、志を共にする仲間とともに、次なるステージへ。

The concept of luxury is one that places value on the aesthetic principles of beauty, culture and taste rather than extravagance or expense. Based on this idea, the 1st International Luxury Lifestyle Forum was held in February 2009.

What does the term "luxury" mean to you? Which of Ishikawa's offerings can appeal to an international market? How can Ishikawa be promoted to a luxury audience?

These are some of the questions that our four distinguished guest speakers will address. Based on insights gleaned from their expertise in the field of luxury business, we seek to further understand and improve Ishikawa's potential value in the luxury travel market especially in the three specific spheres of food, hospitality, and arts and crafts.



## 主催者挨拶

「第2回ラグジュアリーライフスタイル国際会議」の開催にあたり、多大なご理解とご協力を賜りました関係各位に、心より感謝申し上げます。

我々協会の活動拠点である石川県には、加賀料理など豊富な食材を生かした洗練された食文化、伝統工芸そして全国的にも有名な温泉地や歴史遺産がございます。更には美しい海岸線や里山、田園風景などの日本の本物の原風景が今でも残っており、世界に向けて誇れる観光資源に恵まれた地域でございます。本会議を通じて、これらの素材を世界に向けて積極的に情報発信することにより、日本へそして石川県への誘客につながる大きな可能性を秘めていると感じております。そして、世界中の良質なものに慣れ親しんだ海外富裕層を本格的に受け入れていくために、おもてなしの心を再度見直し、地域の受入れ体制づくりを同時に進めていきたいと考えております。

「食・おもてなし・工芸」をテーマに開催する本会議が、良質なものを求め世界を旅するラグジュアリートラベラーに対し地方の素晴らしい魅力を発信する一つのきっかけとなり、皆様と共に数多くの海外富裕顧客層をお迎えることを心より願っております。

今後とも皆様のご支援とご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

On behalf of The Real Japan Ishikawa Committee, I would like to express my heartfelt appreciation to all of those involved in hosting the 2nd International Luxury Lifestyle Forum.

With its historic heritage, unspoiled countryside, and famous cuisine, I believe Ishikawa is an ideal travel luxury destination. Discerning travelers can experience sophisticated Kaga cuisine showcasing fresh local produce, traditional arts and crafts, historic temples, gardens and castles, renowned hot spring resorts with superb *ryokan* offering legendary Japanese hospitality, the unspoiled picturesque landscapes of rugged coastlines, beautiful mountains and valleys, all leading to an unforgettable trip.

It is important to formulate strategies and practical steps to prepare Ishikawa as such a future destination. Specifically, we need to reassess the spirit of Japanese hospitality, *omotenashi*, and to look to build an infrastructure to accommodate future guests.

I truly believe this conference based on the three concepts of cuisine, hospitality, and arts and craft will be able to offer you new insights to Ishikawa Prefecture and its potential in the luxury travel market, and we can look forward to an increase in the number of luxury travelers to Ishikawa in the near future.

The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会

代表 **高木 慎一郎**

The Real Japan Ishikawa Committee Chairman  
Shinichiro Takagi



The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会

代表 **小田 與之彦**

The Real Japan Ishikawa Committee Chairman  
Yoshihiko Oda



「第2回ラグジュアリーライフスタイル国際会議」の開催に際し、国内外から多くの皆様に石川県にお越しいただき、心から歓迎します。

石川県には、加賀百万石の城下町金沢や、その400年に亘る歴史と伝統に育まれた伝統工芸、加賀料理などの洗練された食文化、さらには能登・加賀の四季折々の美しい自然、日本有数の温泉などの豊富な地域資源があり、世界に誇れる「本物の日本」の伝統や文化が今もなお強く息づいています。質の高い本物の伝統や文化、すなわち「本物の日本」を希求する世界のラグジュアリー層の方々にとって、石川県は、まさに極めて魅力的な目的地であると言えるのではないのでしょうか。

この国際会議を通じて、「本物の日本」が凝縮される「石川」が世界に発信されるとともに、石川の観光サービス業のラグジュアリーマーケットの開拓に向けた取り組みが、更に大きく拡がっていくことを大いに期待しております。

On behalf of Ishikawa Prefecture I would like to give a heartfelt welcome to all the guests of the 2nd International Luxury Lifestyle Forum.

Ishikawa Prefecture is blessed with beautiful locations, a diversity of authentic Japanese tradition, as well as being a Japanese cultural and artistic cornerstone fostered by more than 400 years of history: famous among them Kanazawa City, one of Japan's foremost castle towns; sophisticated Kaga cuisine; a unique range of arts and crafts; the picturesque seasonal landscapes of the Kaga area and Noto Peninsula; and the traditional ryokan inns whose hot spring baths have soothed weary travelers for hundreds of years.

I believe that this variety of Ishikawa's offerings will appeal to luxury travelers seeking an authentic Japan experience. I hope this 2nd International Luxury Lifestyle Forum held in Ishikawa Prefecture, a microcosm of real Japan, will pave the way for promoting the best that Japan has to offer, leading to an expansion of the luxury travel market in Ishikawa's tourism industry.

石川県副知事 **杉本 勇寿**

Vice Governor, Ishikawa Prefecture  
Taketoshi Sugimoto



## 開催によせて

「第2回ラグジュアリーライフスタイル国際会議」の開催を心よりお喜び申し上げます。食・伝統工芸などにおいて魅力的な観光コンテンツを数多く有する石川においてこうした会議が開催されることは大変意義深いものであり、The Real Japanいしかわプロジェクト推進協議会の小田、高木両代表をはじめ、開催のためにご尽力をされた全ての関係の皆様にご敬意の念を表します。

観光庁では、観光立国の実現に向け、「訪日外国人旅行者数を将来的に3,000万人、その第1期として2013年までに1,500万人」との新たな目標の達成を目指して、大規模かつ効果的な海外プロモーションを展開することとしております。その中で、日本ブランドの価値を高め、高い経済効果が期待される海外富裕層旅行市場の取り組みについても力を入れて取り組んでいきたいと考えております。

今回の会議のような取り組みをはじめとして、今後とも地域の活力・底力が最大限発揮されるよう、地方と国が連携してビジット・ジャパンキャンペーンや地方の国際化に取り組んで参りたいと思います。

I would like to express my admiration for the 2nd International Luxury Lifestyle Forum, held in Ishikawa Prefecture, home to numerous tourism attractions including a famous culinary culture, and traditional arts and crafts. I consider it very significant that a conference of this nature is held in Ishikawa Prefecture with its unique offerings for the discerning traveler. I would also like to thank The Real Japan Ishikawa Project Committee, led by Chairman Shinichiro Takagi and Yoshihiko Oda, and all those involved in the forum.

The Japan Tourism Agency aims to increase the number of travelers to Japan to 15 million by the year 2013, and 30 million thereafter. In order to achieve this, we will carry out a large promotional campaign abroad. We will place particular emphasis on the luxury travel market as it can enhance Japan's brand image and make a significant economic contribution.

In conjunction with local governments, we plan to further carry out the Visit Japan Campaign and internationalize Japan's local regions so that they will be revitalized.

観光庁長官 **溝畑 宏**

Commissioner, Japan Tourism Agency  
Hiroshi Mizohata



## INTERNATIONAL LUXURY LIFESTYLE FORUM

## プログラム

13:00-13:20	<b>開会式 Opening Ceremony</b>
	主催者挨拶 The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会 代表 高木 慎一郎 The Real Japan Ishikawa Committee Chairman Shinichiro Takagi 石川県副知事 杉本 勇寿 Vice Governor, Ishikawa Prefecture Taketoshi Sugimoto
13:20-14:25	<b>世界最高峰のホテルエが語る「おもてなしの真髄」とは The Essence of Hospitality Spoken by the world's foremost hotelier</b>
	スピーカー ホルスト・シュルツ Horst Schulze モデレーター 丹下 憲孝 Paul Noritaka Tange
14:25-14:40	休憩 <b>Break</b>
14:40-15:30	<b>パネルディスカッション「石川と世界の伝統工芸」 Panel Discussion — The Value of Ishikawa's Traditional Arts and Crafts —</b>
	パネラー 中川 衛 Mamoru Nakagawa アレクサンダー・ゲルマン Alexander Gelman モデレーター 丹下 憲孝 Paul Noritaka Tange
15:30-15:45	休憩 <b>Break</b>
15:45-16:40	<b>対談「食とラグジュアリーライフスタイル」 Panel Discussion — The Art and Philosophy of Luxury Cuisine —</b>
	スピーカー アラン・デュカス Alain Ducasse 高木 慎一郎 Shinichiro Takagi モデレーター 丹下 憲孝 Paul Noritaka Tange
16:40-16:50	<b>閉会式 Closing Ceremony</b>
	閉会挨拶 The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会 代表 小田 與之彦 The Real Japan Ishikawa Committee Chairman Yoshihiko Oda



## 世界最高峰のホテルエが語る「おもてなしの真髄」とは The Essence of Hospitality Spoken by the world's foremost hotelier

13:20 - 14:25



ホテルは欧米で生まれ、日本では旅宿が生まれました。それぞれ異なった文化圏をお客様をお迎えし続けてきました。日本における「おもてなし」を「ホスピタリティ」と位置つけた時、洋の東西を問わず共通しているのは、ゲストに心からの楽しみや安らぎ、癒しを感じていただけるかどうかといったことではないでしょうか。

私が関わってきたホテルは、いずれもホスピタリティの素晴らしさをゲストの皆様になんからずお伝えすることができたと思っています。しかしながら、世界のホスピタリティ業界のレベルをまだまだ高めていくことが出来るし、高めていく必要があると感じています。そういった意味において日本が持つ独自のホスピタリティの魅力、とりわけ地方が持つ潜在的な可能性について皆様と一緒に探求したいと考えています。

The hotel was born in Europe and the *ryokan* was born in Japan. Both of them welcome guests in a different cultural setting. If one thinks of the Japanese phrase *omotenashi* corresponding to *hospitality* in English, what we have in common no matter where we are is our effort to provide guests with peace of mind, comfort, and inner healing.

I can honestly say that all the hotels I have worked with are successful in offering guests the highest level and quality of hospitality. However, I believe the hospitality industry in the world still needs to raise the standards of its services, and this is a goal that is still possible.

Today, I would like to talk about the charm of *omotenashi* and particularly how the hidden corners of Japan can potentially appeal to luxury travelers.

### ホルスト・シュルツ

ドイツ生まれ。14歳でドイツのホテルで血洗いからスタートし、成人するまでヨーロッパの超一流ホテルでホテルエとしてキャリアを積む。その経験を生かし「ザ・リッツ・カールトン」を仲間と共に創業する。従来のホテル運営とは異なる、品質管理を徹底し最高執行責任者兼社長として在任中、サービス業界では初のマルコム・ポルドリッツ賞(国家経営品質賞)を1992年・1998年に受賞し注目を集めた。現在はザ・ウエスト・ベシーズ・ホテルグループの社長兼最高経営責任者として、ホテルマネージメント会社を運営する。



### Horst Schulze

As founding president and COO of Ritz-Carlton and currently chairman and CEO of The West Places Hotel Group, Horst Schulze has established a new standard of excellence in luxury hotels. Energizing organizations to reconnect with their service commitment, Schulze has revolutionized the very nature of customer service by creating a culture of "We are Ladies and Gentlemen Serving Ladies and Gentlemen." Capella Niseko is scheduled to open in 2012.

### モデレーター 丹下 憲孝

1958年東京生まれ。20代はじめの夏、父丹下健三の30年来プロジェクトが続いていたポローニャへの出張に同行した折、建築家を目指すことを決意。帰国後、丹下健三・都市・建築設計研究所に入所、1987年同社取締役、1988年同社取締役副社長、1997年同社代表取締役社長を歴任。2003年1月より丹下都市建築設計の代表取締役社長に就任。主な作品に、フジテレビ本社ビル、BMWイタリア本社ビル、上海銀行本社ビル、サルヴァトーレ・フェラガモ・フラッグシップショップ、モード学園コクーンタワーなどがある。



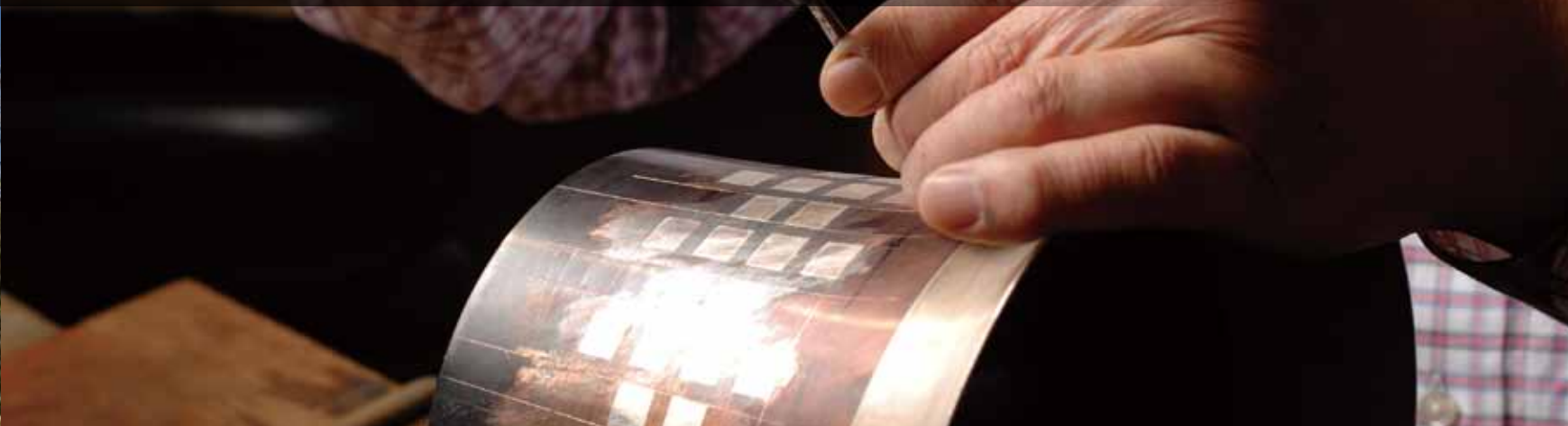
### Paul Noritaka Tange President of Tange Associates

A registered architect of Japan and Singapore, Paul Noritaka Tange began his architectural career upon receiving his Master in Architecture from Harvard University, Graduate School of Design in 1985. That same year he joined Kenzo Tange Associates, the architectural firm headed by his father, well known international architect, Kenzo Tange. In 2003 Paul founded Tange Associates, offering a full range of architectural and urban design and planning services internationally.

## パネルディスカッション「石川と世界の伝統工芸」

Panel Discussion — The Value of Ishikawa's Traditional Arts and Crafts —

14:40 - 15:30



日本の各地には、その地で伝承されている伝統工芸が数多く見られます。石川におきましても、地域文化が育んできた個性的な伝統工芸が脈々と受け継がれております。地域が育んだ伝統工芸という貴重な財産は、「世界」という視点から見られたときにはどのような価値を放つのでしょうか。

ただ単に高価で希少であるというだけの理由で伝統工芸作品に価値を見出すのではなく、伝統工芸が育まれた背景にある「地域の歴史と文化」に対しての価値について考えてみたいと思います。石川の伝統工芸が世界から見られたときに一体どのように感じられているのか、またそれらの財産を今後どのように生かしていけばよいのか。世界的に著名なアーティスト3名に話していただき、伝統文化の探索と、新たな地域財産の創出の世界に皆様をお誘いします。

Japan is home to numerous arts and crafts that have been handed down through the generations. Ishikawa has historically been a center of culture and learning, and these unique art forms have been preserved through the centuries by the passion of local artisans and are still practiced today.

This session aims to discuss Ishikawa's artistic heritage in terms of the significance of its history and culture rather than the value in terms of price and rarity. Three distinguished guest speakers will share with us their observations as to how Ishikawa's arts and crafts are currently appreciated on a global scale, and how our cultural assets can be promoted internationally.

### 中川 衛

1947年石川県金沢市生まれ。重要無形文化財(人間国宝)「彫金」。金沢美術工芸大学教授。1974年、高橋介州氏に師事し、加賀象嵌の工芸家としての道を歩み始める。1979年に日本伝統工芸展に初入選したのを皮切りに、「日本工芸会保持者賞」「朝日新聞社賞」「文化庁長官賞」など数々の賞を受賞。現在、日本工芸会常任理事を務める。メトロポリタン美術館への所蔵をはじめ、海外での活躍も多数あり。2009年には芸術分野での活躍が認められ、紫綬褒章を受章。



### Mamoru Nakagawa

Designated a living national treasure in 2004, Mamoru Nakagawa is a distinguished successor to the generations of Kanazawa craftsmen who have kept alive "Kaga Zogan," the highly refined metal working tradition of the region since their heyday in the Edo period. He specializes in a sophisticated form of hirazogan (flat inlay) in which different metals and alloys are inlaid into each other to build up multi-colored decorative patterns.

### アレクサンダー・ゲルマン

ニューヨーク近代美術館(MoMA)に『あらゆる表現(メディア)において世界で最も影響力のあるアーティスト』として2001年に選ばれる。ニューヨーク、ロンドン、東京を拠点に活動し、最近のコラボレーションに、山中漆器職人たちと丸谷焼絵師たちとのプロジェクトがある。イエール大学大学院、マサチューセッツ工科大学メティアラボの客員教授、幾つかのベストセラーの著書を持ち「アレクサンダー・ゲルマン:ポストグローバル」(PHP研究所 2009年刊行)は、彼の日本文化を捉えるユニークな視点を日本語で紹介した内容である。



### Alexander Gelman

Listed as one of "the world's most influential modern and contemporary artists in all media" by the New York's Museum of Modern Art in 2001, Alexander Gelman operates out of New York, London and Tokyo. His most recent collaborations include projects with a group of Yamanaka lacquerware and Kutani porcelain artisans in Ishikawa Prefecture. Serving as a guest professor with Yale and MIT Media Lab, Gelman is the bestselling author of several books, including "Postglobal" (PHP, 2009). Published exclusively in Japanese the book offers a unique perspective on Japanese culture.

### モデレーター 丹下 憲孝





## 対談「食とラグジュアリーライフスタイル」

Panel Discussion — The Art and Philosophy of Luxury Cuisine —

15:45 - 16:40



美味しい料理には必ず奥深い背景があります。料理人が盛り付けた一皿には、美しく料理された食材だけではなく歴史や哲学、情熱などが同時に盛り付けられています。それゆえに、人々の心を揺り動かし、感動させることができるのです。

世界中で、それぞれの土地の食材を使って料理している二人の料理人に今日は「石川」と「世界」をキーワードに、これからのluxurious restaurantの存在意義、方向性を語っていただき、食の観点から新しいライフスタイルを感じさせていただけます。

A great dish has a deep background: the chef prepares not only a combination of superbly cooked dishes, but also creates a form of art that is inspired by the culture, the history and the *terroir* of the ingredients, thus extending his philosophy and passion to his diners who experience not just a meal, but something unforgettable and profound.

Our two distinguished guests, one from Japan and one from France, who are both well-known for their inspired use of local produce, will discuss the future direction of luxury restaurants based on how an *Ishikawa* philosophy can be applied to a *global* one. Through cuisine, with its deep cultural roots and universal appeal, we look forward to giving our audience new insights into luxury lifestyle.

“文化の融合は、精神により良い知性を与える。”

*The mixing of cultures is a treasure to the mind.*

“どこに向かってるか知るためにもどこから来たかを忘れてはならない。”

*Remember where we come from and we know where we are going.*

Alain Ducasse

### アラン・デュカス

1956年フランス生まれ。食材に対する情熱は、家族の経営する農園で育まれた。料理人であり、クリエイターであり、実業家。世界各地の文化と多様性に強い好奇心を持つ。パリ、モナコ、ニューヨークなど世界に20以上のレストランと4つのオーベルジュを展開。日本においては東京、銀座に「ページュアラン・デュカス東京」、青山に「ブノワ」そして、大阪に「ル・コントワール・ブノワ」がある。また、フランスを中心としたヨーロッパのホテル約500軒が加盟する「シャトー&ホテル・コレクション」の会長として、新しい旅の魅力を紹介している。



Copyright: CNES-O.Pascaud

### Alain Ducasse

As a chef, creator of restaurants, innkeeper and instructor, over the course of twenty-five years, Alain Ducasse has developed unique know-how that is expressed through many activities in the art of contemporary good eating and good living. He runs his business in a spirit of sharing of a passion, and transmission of knowledge. With his constant curiosity, he is always drawing on the diversity of the world and its cultural richness.

### 高木 慎一郎

1970年石川県金沢市生まれ。日本大学卒業後、京都吉兆にて二代目主人徳岡孝二氏に師事。その後、日本料理「銭屋」に入社。代表取締役専務を経て2008年代表取締役社長に就任。毎朝、自ら市場に通い仕入れをして調理場に立ち、世界へ石川の食文化を発信すべく国内外で広く活動が続ける。韓国、ドイツ、イタリア、アメリカなどのホテルや様々なイベントにゲストシェフとして招聘されている。2008年2月NY総領事公邸にて、石川県主催の加賀料理提案会の晩餐会の料理を担当し、高い評価を得る。現在、金沢芽生会会長、全国芽生会連合会副理事長を務める。



### Shinichiro Takagi Executive Chef and Owner

Born in Kanazawa in Ishikawa Prefecture in 1970, Shinichiro Takagi served his apprenticeship at Kyoto Kiccho. He returned to Kanazawa to follow in his father's footsteps and dedicate his life to Zeniya. In 2008, he was promoted to president. In recent years he has developed a passionate interest in spreading Ishikawa's sophisticated culinary culture to the world and has been invited as a guest chef to numerous hotels and events in such countries as the United States, Korea, Germany and Italy.

### モデレーター 丹下 憲孝



「世界から学びたい。そして石川が持つ魅力を世界に発信したい」そんな純粋な気持ちから、ILLFの構想が持ち上がりました。世界との繋がり、人と人の出会い、心と心の結びつきそのものです。そんな“心”を大切に、もてなしの気持ちに乗せて世界に発信し続けていきたいと考えています。心が通った地球規模の仲間同士が、“Luxury”のキーワードの下、本気で未来を語り合う場が石川であり、ILLFが今後も目指していく本来の姿です。

The inspiration behind ILLF was our desire to understand the luxury travel market and to promote the charm and beauty of Ishikawa Prefecture with its spirit of hospitality. ILLF continues to provide a venue for everyone who shares the same hospitality on a global scale, talking about the future vision of Ishikawa.



### 主催

Organizer

The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会

The Real Japan Ishikawa Committee

株式会社銭屋、株式会社加賀屋、マゼラン・リゾート・アンド・トラスト株式会社、株式会社アイサンクス、株式会社浅田屋、株式会社アスリック、ANAクラウンプラザホテル金沢、あらや滔々庵、山中温泉かよう亭、株式会社金城樓、大和タクシー株式会社、和倉温泉多田屋、へにや無何有、ホテル日航金沢、メディアラグ株式会社、柚餅子総本家中浦屋、石川県、金沢市

Zeniya, Kagaya, Magellan resorts & trust inc., l'cinqs Co., Ltd, Asadaya, USRIC Co., Ltd, Crowne Plaza ANA KANAZAWA, Araya Totoan, The Kayotei, Japanese Restaurant Kinjoro, Daiwa Taxi Co., Ltd, Wakura Onsen Tadayu, Beniya Mukayu, Hotel Nikko Kanazawa, MEDIA RAG Corporation, Yubeshi Souhonke Nakauraya, Ishikawa Prefecture, Kanazawa City

### 特別協賛

Special Corporate Sponsor

全日本空輸株式会社

All Nippon Airways Co., Ltd.

### 協賛

Corporate Sponsors

クアルコムジャパン株式会社

QUALCOMM Japan Inc.

株式会社 ジャム・ティービー、レクサス金沢駅西、レクサス金沢御影、シャングリ・ラ ホテル 東京、ジェイ・バス株式会社 JAMTV Inc, Lexus Kanazawaekinishi, Lexus Kanazawamikage, Shangri-La Hotel, Tokyo, J-Bus Ltd

### 特別協力

Media Cooperation

株式会社北國新聞社

THE HOKKOKU SHINBUN

### 賛助会員

Supporting Members

株式会社石与、懐華樓、兼見御亭、ホテル金沢株式会社、三谷産業株式会社

Ishiyo Co.,Ltd., Kaikaro, Kenkenochin, Hotel Kanazawa Co.,Ltd., Mitani Sangyo Co.,Ltd.

### メディアパートナー

Media Partner

エキサイト株式会社

Excite Japan Co., Ltd.