

# 東京・飯田橋「INUA」が 「ミシュランガイド東京2020」にて二つ星！ 新規店では唯一



株式会社K's Lab（本社：東京都千代田区富士見 代表取締役社長：郡司聡）が東京・飯田橋にて運営するレストラン「INUA」は、2019年11月29日（金）に発売される「ミシュランガイド東京2020」にて、二つ星の評価となりました。INUAが「ミシュランガイド東京」に掲載されるのは初めてで、今回二つ星の評価となった新規店は、INUAが唯一です。

発売日に先立ち11月26日（火）に東京プリンスホテルにて行われた記者会見で、日本ミシュランタイヤ株式会社代表取締役社長のポール・ベリニオ氏は、「東京は、世界で最も多くの星付き店が掲載された都市として、毎年その座を維持し続けています。今年も多くの新規掲載店があり、東京の変化の速さ、競争力の高さが表れています。新規店が二つ星としていきなり登場するのも、東京ならではです」と、セレクションの特徴を説明しました。

INUAのヘッドシェフを務めるトーマス・フレベルは、記者会見の後開催された出版記念パーティーで、「こんなにも高い評価を、しかもこんなに短期間でいただけるとは思っていなかったもので、正直なところ非常に驚いています。これまでの道のりを支えてくれ、常に全力で頑張ってくれているINUAのスタッフ、そして何よりも私たちのお客様に大きな感謝を伝えたいです。二つ星の評価をいただいた事で、大きく意識が変わることはありません。今まで同様、レストランで働くスタッフにとってベストな環境を作ること、働きに来るのが楽しい、刺激に溢れる職場にすることを大切にしていきたいです。自分自身が幸せであれば、お客様にも心からのおもてなしができます。今後もこのINUAの根本精神を高めていきたいです。」と喜びを語りました。

INUAは、2018年6月29日にオープン。2019年2月にはフランスで開催された「ワールド・レストラン・アワード2019」の〈今年の新店〉部門にて、世界第1位を獲得しています。トーマス・フレベルは、「世界のベストレストラン50」で4度世界第1位を獲得したデンマーク・コペンハーゲンの伝説的レストラン「noma」で長年研究開発部門のトップとして活躍した人物。現在、約15か国20名のシェフ達とともに、あくなき探求心で多彩かつ奥深い日本の食材をかつてない手法で芸術的なキュービュに仕上げ、ご提供しています。

## ●店舗情報

店名:INUA

ヘッドシェフ:トーマス・フレベル

所在地:〒102-8552 東京都千代田区富士見2-13-12 KADOKAWA富士見ビル9F

公式サイト:inua.jp

開業日:2018年6月29日(金)

営業日時:毎週火～土曜日18時～(ディナーのみ)、日曜(ランチのみ 不定期)

定休日:毎週日(ランチ営業日除く)・月曜日

運営会社:株式会社K's Lab(株式会社KADOKAWA 100%子会社)

「INUA」とは、「生きとし生けるものに内在する精神」というデンマーク領グリーンランドに暮らすイヌイットの本質を表した神話が由来となり、フレベル氏自身の心に強いインスピレーションを感じさせた言葉です。

## ●トーマス・フレベル (Thomas Frebel)

1983年生まれ、35歳。ドイツ・マクデブルク出身。「世界のベストレストラン50」で4度世界第一位を獲得した伝説的レストラン、デンマーク・コペンハーゲンの「noma」へ2009年に入店し、研究開発のトップとして活躍。東京、シドニー、メキシコでのポップアップ店舗でも腕をふるい、エグゼクティブシェフ レネ・レゼピ氏の右腕としてnomaをリード。2018年6月に開業したレストランINUAのヘッドシェフに就任。2019年2月「ワールド・レストラン・アワード2019」〈今年の新店〉部門にてINUAとして世界一を獲得。2019年10月20日より放送中のTBS日曜劇場「グランメゾン東京」の料理監修を務める。

## ●運営会社概要

商号:株式会社K's Lab(ケイズラボ)

所在地:東京都千代田区富士見2-13-12

代表者:代表取締役社長 郡司 聡

事業内容:INUAの運営、食と食文化に関する研究、企画開発、コンサルティング、プロデュース等

資本金:5,000万円

設立年月日:2017年4月5日

株主と持株比率:株式会社KADOKAWA(100%)

公式サイト:kslab.tokyo

---

### 【お問い合わせ 取材のお申込み】

株式会社K's Lab 藤波くこの 株式会社KADOKAWA 松谷文緒  
TEL.03-6683-7571 email: press@inua.jp