平成 27 年２月４日

各　位

会 社 名　　株式会社ダイヤモンドダイニング
代表者名　　代表取締役社長　松村 厚久
（コード番号：3073　東証第二部）
問合せ先　　執行役員管理本部長　須藤　大輔
電話番号　　03-6858-6080（代表）

当社の業務提携先　松嶋啓介氏（株式会社 ACCELAIRE）経営レストランの「ミシュラン 2015」獲得のお知らせ

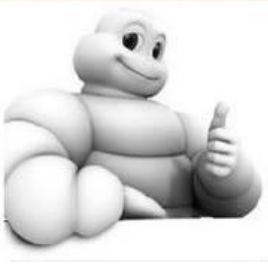
当社は、平成 26 年 11 月 18 日に開示いたしましたとおり、株式会社 ACCELAIRE と戦略的業務提携を締結しております。この度、同提携先の代表取締役兼総料理長 松嶋啓介氏の経営する「KEISUKE MATSUSHIMA」（フランス・ニース本店）が平成 27 年２月２日発表されたフランス版「ミシュラン 2015」におきまして、10 年連続でミシュラン一ツ星獲得いたしましたので下記のとおりお知らせいたします。

世界中のグルメが集う美食の国フランスで、15 万部発行！最も権威あるレストランガイド「ミシュラン」！
当社が業務提携する松嶋啓介シェフが 10 年連続ミシュラン一ツ星獲得の快挙！









■平成 27 年２月２日　美食の国･フランスで最も権威あるレストランガイド「ミシュラン 2015」が発表！

美食の国フランスでもっとも権威あるレストランガイドとされる「ミシュラン」。
今回掲載された 4337 店舗のうち 609 店舗が星付き（一ツ星 503 店舗、二ツ星 80 店舗、三ツ星 26 店舗）となり、日本人シェフの経営する店舗の獲得は 21 店舗と発表されました。

■10 年連続でミシュラン一ツ星を獲得し続けた、本場フランスのニース本店「KEISUKE　MATSUSHIMA」

松嶋氏は 20 歳で渡仏し、フランス各地で修業を重ねたのち、ニース本店「KEISUKE　MATSUSHIMA」をオープン。南仏の素材を活かした斬新な料理が評判を呼び、平成 18 年、28 歳の時に本場フランスのミシュラン一ツ星を外国人最年少で獲得。今回の獲得によって 10 年連続ミシュラン一ツ星獲得を達成いたしました。

【仏版ミシュラン「KEISUKE　MATSUSHIMA」紹介ページ】
http://restaurant.michelin.fr/restaurant/france/06000-nice/keisuke-matsushima/2d46qz4



ダイヤモンドダイニング×松嶋啓介 戦略的業務提携を締結！
フランス・ニース本店で学ぶシェフ研修「情熱修行」プロジェクトも始動！

当社は、世界に認められた料理人・松嶋啓介氏の持つ本質的な調理技術やフランス文化の造詣の深さを当社に伝播し、相乗効果を生み出すことを目的に戦略的業務提携を締結いたしました。提携の一環として、平成 27 年４月より３カ月間、同氏の経営する「KEISUKE MATSUSHIMA」（フランス・ニース本店）において当社従業員がレストラン修行をするプロジェクトも始動予定です。
詳しくは当社 HP をご覧ください。
http://www.diamond-dining.com/

以　上