平成 28 年 10 月 13 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　東証第一部）
問合せ先　取締役　管理本部長　樋口　康弘
電話番号　03-6858-6080（代表）

「第 33 回ハレアイナアワード 2017」ハワイ全３店舗“ゴールド賞”受賞に関するお知らせ

当社の連結子会社である Diamond Dining International Corporation（本社：米国デラウェア州、CEO 桜井秀之、以下「DDIC」）が運営する「Shokudo Japanese Restaurant & Bar」・「Buho Cocina y Cantina」・「BREAD &BUTTER」の全３店舗が、ハワイの有名雑誌「ホノルル・マガジン」が主催する「ハレアイナアワード 2017」において、それぞれハワイの日本食部門・メキシコ料理部門・ニューレストラン部門の“ゴールド賞”を受賞いたしましたので下記のとおりお知らせいたします。

記

１．日本食部門　“ゴールド賞”受賞：Shokudo Japanese Restaurant & Bar

DDIC のハワイ１号店。日本食をベースにさまざまなスタイルを融合させたカジュアル・レストランです。アラモアナセンターすぐの場所に位置しており、ハワイ発の日本食をお楽しみいただけます。日頃よりハワイ在住の地元の方々を中心に多くのお客様にご愛顧頂き、日本食レストランとして確固たるブランドを築き上げることに成功しております。「Shokudo Japanese Restaurant & Bar」は昨年、日本食部門において“ブロンズ賞”を受賞しております。
公式 HP：http://shokudojapanese.com/

２．メキシコ料理部門　“ゴールド賞”受賞：Buho Cocina y Cantina

DDIC のハワイ２号店。新鮮な地元の食材を使用し、トルティーヤチップスやサルサ、タコスといったメキシコ料理をご提供する店です。ハワイの中心地であるワイキキショッピングプラザ屋上の開放感あるテラス席で、ランチやカフェタイムを楽しめ、ディナータイムはハワイの夜景を一望出来る非日常的な空間が広がっております。ハワイを訪れる方々に独自のレストラン体験をご提供し、ハワイの外食シーンに多大な影響を与え、地元に貢献しています。「Buho Cocina y Cantina」は昨年、ニューレストラン部門の“ブロンズ賞”を受賞しております。
公式 HP：http://www.buhocantina.com/

３．ニューレストラン部門　“ゴールド賞”受賞：BREAD&BUTTER

DDIC のハワイ３号店。ハワイでは珍しい朝昼晩のそれぞれのシーンで日常使い出来る all round な“life style cafe”です。朝はグルメコーヒー、昼は窯焼きピザやサンドウィッチなどテイクアウト可能なフード類、夜はワイン専門家が選りすぐったワインとタパスなど、ライフスタイルに合わせたラインナップをご提供いたします。アラモアナパシフィックセンタービル１階で 7：00 から営業しているため、ビジネスマンや観光客もご利用し易い環境となっております。
公式 HP：https://www.alohabreadbutter.com/

４．ハレアイナアワードとは

「ハレアイナ」とはハワイ語で「食べる場所」、すなわちレストランという意味です。1984 年に開催して今年で 33 回目を迎える「ハレアイナアワード」は、「ホノルル・マガジン」が主催するハワイで最も権威のあるレストラン大賞です。純粋にハワイのレストランだけを対象にし、各賞の受賞レストランは読者（＝大多数が地元ハワイ住民）の投票によって決定するため、本当に人気があり、勢いと実力のあるレストランを反映している賞として高い信頼を得ています。

以　上