



令和 7 年 10 月 23 日

県政記者クラブ 御中

[取材依頼]

組織名	JAみやざき本店
-----	----------

取材項目	アカデミー賞公認シェフ Wolfgang Puck 氏を宮崎県に招聘 ウルフギャング・パック										
取材内容 目的 趣旨など	1. 取組内容 ウルフギャング・パック氏は、アカデミー賞アフターパーティー（ガバナーズボール）において 2018 年（第 90 回）からコロナ禍を除き「宮崎牛」を 7 回採用いただいております。そのことにより宮崎牛を世界へ発信し、世界市場に広める大きな後押しを頂きました。これまでの貢献への感謝を込めて宮崎に招聘し、宮崎牛生産者を訪問し意見交換、輸出拡大を目指している国内最新鋭の食肉処理施設ミヤチク都農工場、宮崎加工センターの視察、歓迎レセプションを予定しております。 2. 目的 ①アカデミー賞アフターパーティーでの宮崎牛採用のお礼 ②宮崎牛生産者、関係者との意見交換及び生産現場の視察 ③宮崎牛のブランド力アップ  ↑ 令和 7 年 3 月 2 日（現地時間）に米ハリウッドで開催された「第 97 回アカデミー賞」アフターパーティーでの様子 3. 日程 <table><tr><td>11/3（月）</td><td>宮崎空港 20：30 着</td></tr><tr><td>11/4（火）</td><td>生産者訪問（高千穂町）⇒ミヤチク佐土原加工センター⇒JA みやざき表敬訪問(16:00～16:30 予定)⇒レセプションパーティー(開宴 18:30～)</td></tr><tr><td>11/5（水）</td><td>ミヤチク都農工場(10:00～11:50 予定)⇒都農ワイナリー</td></tr><tr><td>11/6（木）</td><td>宮崎県庁知事表敬訪問（10:00～10:20）⇒エクスカーション（青島神社）15:30～</td></tr><tr><td>11/7（金）</td><td>宮崎空港 10：40 発</td></tr></table> ※取材に関しましては、農場、工場の撮影は衛生上制限があるため、11 月 4 日(火)JA みやざき本店表敬訪問、レセプションパーティー、11 月 5 日(水)ミヤチク都農工場(11 時 30 分～ミヤチク都農工場玄関前にて囲み取材対応のみ)、11 月 6 日(木)エクスカーション	11/3（月）	宮崎空港 20：30 着	11/4（火）	生産者訪問（高千穂町）⇒ミヤチク佐土原加工センター⇒JA みやざき表敬訪問(16:00～16:30 予定)⇒レセプションパーティー(開宴 18:30～)	11/5（水）	ミヤチク都農工場(10:00～11:50 予定)⇒都農ワイナリー	11/6（木）	宮崎県庁知事表敬訪問（10:00～10:20）⇒エクスカーション（青島神社）15:30～	11/7（金）	宮崎空港 10：40 発
11/3（月）	宮崎空港 20：30 着										
11/4（火）	生産者訪問（高千穂町）⇒ミヤチク佐土原加工センター⇒JA みやざき表敬訪問(16:00～16:30 予定)⇒レセプションパーティー(開宴 18:30～)										
11/5（水）	ミヤチク都農工場(10:00～11:50 予定)⇒都農ワイナリー										
11/6（木）	宮崎県庁知事表敬訪問（10:00～10:20）⇒エクスカーション（青島神社）15:30～										
11/7（金）	宮崎空港 10：40 発										

のみとさせていただきます。JAみやざきより動録等を提供いたします。
※パーティー会場はフェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー
※11月6日（木）宮崎県庁知事表敬訪問に関しては、10月24日（金）に県庁よりプレスリリース予定です。

4. 主催

宮崎県農業協同組合
株式会社ミヤチク

5. ゲスト3名

- 1 Wolfgang Puck : CEO 総料理長&オーナー
- 2 Byron Lazaroff-Puck : メインシェフ、Wolfgang Puck の長男
- 3 Tetsuro Yahagi 【矢作哲郎】: 運営ディレクター

【Wolfgang Puck プロフィール】

氏名：Wolfgang Puck（ウルフギャング・パック）
生年月日：1949年7月8日（76歳）
出身地：オーストリア・ザンクト・ファイト・アン・デア・グラン

【経歴】

- ・14歳で料理の道へ。フランスの三つ星レストランで修行。
- ・1973年に渡米し、ロサンゼルス「Ma Maison」でシェフ兼パートナーに。
- ・1982年、ハリウッドのサンセット大通りに「Spago（スパゴ）」を開店。薪窯で焼くピザやフレンチをベースにした独創的な料理で一躍有名に。

彼はまた、「CUT by Wolfgang Puck」や「Wolfgang Puck Bar & Grill」などを創業し、今では、ビバリーヒルズ「Spagp」、ロサンゼルス最高級レストラン CUT by Wolfgang Puck と Chinois にて成功を収めています。

【受賞歴・評価】

- ・ジェイムズ・ビアド賞（全米料理界最高の栄誉）を複数回受賞。
- ・「Spago Beverly Hills」：ミシュラン二つ星（2008-2009）
- ・「CUT Beverly Hills」：ミシュラン一つ星（2007-2009、2019-2021）
- ・「CUT Singapore」：ミシュラン一つ星（2016-2025 継続中）

アカデミー賞アフターパーティーにおける料理の総責任者を30年以上務める他、自ら出演する料理番組が2002年にエミー賞を受賞するなど、現在もアメリカを代表するスターシェフの1人として君臨する。

日 時	上記の通り	
場 所	上記の通り	
担当部署 (問合せ先)	JAみやざき 肥育牛課 （担当：紺一向、高橋）	TEL：0985-31-2130
添付資料	Wolfgang Puck プロフィール（日本語版・英語版）	
備 考	メールアドレス(紺一向) konichikoh_k@kei.mz-ja.or.jp (高橋) Takahashi_mic@kei.mz-ja.or.jp	