



INTERNATIONAL LUXURY LIFESTYLE FORUM
2009 OFFICIAL GUIDE

第一回 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が志向する価値観を探る
In Search of the Luxury Travel Market

“ラグジュアリー(Luxury)”が放つ意味とは、私たちがイメージする富裕層のことでしょうか？
それとも、「豪華さ」や「贅沢」、「高級」といったものでしょうか？

ラグジュアリーを知り、そしてそのマーケットが何を考え、何に価値を見出しているのか、
どのような旅・食を希求し、どのようなライフスタイルを目指しているのかを探る“ジャーニー”が、今、はじまります。

ラグジュアリーマーケットへのアプローチは、日本、とりわけ地方の観光業界にとって、
未知なる可能性を秘めた新たな市場開拓につながるものになるでしょう。

What does the term luxury mean to you?
Do you just associate it with expense, extravagance, or high-class surroundings?

ILLF invites you on a journey to discover the substance of luxury, what lifestyles and values luxury travelers seek and what trips and cuisine appeal to them.

We believe that attracting discerning travelers from this emerging market is an exciting new challenge with bright prospects for Japan,
particularly for local tourism industries including Ishikawa Prefecture.

主催者挨拶

「第1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いただきました関係各位に、心より感謝申し上げます。

私達協議会では、ラグジュアリーライフスタイルとは、「希少なものに価値を見出し、高質なものを希求する生き方である」との考えから、石川が持つ地域資源の魅力、ここに暮らす人々の魅力や人をもてなすマインドを、本物を求める世界の方々に広く知っていただきたいの思いから活動を行っております。今回、石川という地域が持つ「財産」が、日本を代表できる大きな価値を見出し、新しいコミュニケーションの場所として提案できることになりました。

本日ここに世界のラグジュアリーマーケットをリードするゲストスピーカーの方々をお招きできたことを大変嬉しく思いますとともに、私たちの地域・日本の地方における活動と情報発信が、やがて大きな人の輪となり、いずれは、本当の価値を感じていただける方々に波及する日が来ることを願って止みません。このフォーラムが、人から学び、議論を重ね、世界へ提言できる場となるよう今後、回を重ねることができまことを強く希望します。また、日本の観光関連業界の皆様と世界のラグジュアリーマーケットとの「架け橋」となれば、主催者として、これに勝る喜びはありません。

今後とも皆様のご支援とご協力の程を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 give my heartfelt thanks to all of those involved in hosting the first International Luxury Lifestyle forum.

We invite you on a journey to discover the charm and beauty of Ishikawa, its people and their spirit of hospitality. We are proud to be able to provide you with the opportunity to discover Ishikawa's offerings and thus experience authentic Japan.

It is an honor for us to welcome our distinguished guest speakers whose contributions to the industry greatly influence the luxury travel market. We sincerely hope that our events to promote these hidden corners of Japan will help forge future partnerships leading to an expansion of the luxury travel market in this country.

The Real Japan Ishikawa Committee regards a luxury lifestyle as one placing value on the aesthetic principles of beauty, culture, and taste. We look forward to the continued success of this international conference as a new venue to learn more about these ideals, to benefit from the knowledge from different speakers, and to further develop innovative ways to promote the best that Japan has to offer. We feel honored that Ishikawa will be bridge between the Japanese tourism industry and visitors to Japan, and we thank you for your support.



The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会

代表 **朽木 浩志**

The Real Japan Ishikawa Committee Chairman
Hiroshi Kuchiki



石川県知事 **谷本 正憲**

Governor, Ishikawa Prefecture
Masanori Tanimoto

「第1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、さらには加賀・能登の四季折々の美しい自然、日本有数の温泉など、日本が世界に誇る伝統文化やもてなしの心が今もなお息づいています。「本物の日本」を希求する世界のラグジュアリー層の方々が、どのような旅や食、ライフスタイルを求めているのかを議論していただくには、まさに最適の地と言えるのではないのでしょうか。

今回の国際会議を中核とする本協議会の事業は、本年度の内閣官房の「地方の元気再生事業」に採択されました。この国際会議を通じて、石川に凝縮される「本物の日本」を世界に発信するとともに、石川の観光サービス産業がラグジュアリーマーケットの開拓に乗り出していく大きな契機となり、石川の「元気再生」につながる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 first International Luxury Lifestyle Forum.

Ishikawa Prefecture takes great pride in Kanazawa City, one of Japan's great castle towns, diversity of authentic Japanese tradition in Ishikawa, culture and entertainment fostered by its long history: famous among them the sophisticated Kaga cuisine, the traditional arts and crafts, the picturesque landscapes in Kaga and the Noto Peninsula, and the traditional ryokan inns whose hot spring baths have soothed weary travelers for hundreds of years.

I believe that the variety of Ishikawa Prefecture offerings will appeal to luxury travelers seeking authentic Japan, making the region ideal for hosting a luxury travel conference in order to discuss what lifestyles and values luxury travelers seek and what trips and cuisine appeal to them.

ILLF, the core event held by The Real Japan Ishikawa Committee, has been adopted by the government as a Project for the Revitalization of the Provinces. We hope that this international conference can be a catalyst for an increase in the number of luxury travelers and will play a significant future role in Ishikawa's tourism industry.

来賓ご挨拶

「第1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。

我が国において、海外富裕層旅行市場に焦点を絞ったこのような国際会議が開催されるのは初めてであり、The Real Japanいしかわプロジェクト推進協議会の朽木代表をはじめ、開催に向けて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、訪日外国人のさらなる誘客に向けて「ビジット・ジャパン・キャンペーン」を推進しています。なかでも、より質の高い日本の魅力を海外に強く発信するとともに、外国人観光客による日本国内での消費額を増やしていくといった観点から、海外富裕層旅行市場については、大いに力を入れて取り組んでいきたい分野と考えております。

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 sincere gratitude to all today's guests at the first International Luxury Lifestyle Forum.

I would also like to show my respect and admiration for The Real Japan Ishikawa Project Committee, led by Chairman Hiroshi Kuchiki, and all those involved in this first forum of its kind in Japan focusing exclusively on the international luxury travel market.

The Japan Tourism Agency has carried out the Visit Japan Campaign for a further increase in the number of international travelers visiting Japan. We aim to introduce to the world Japan's charm and beauty, and also to place further emphasis on this international luxury travel market, as it will make a significant contribution to the tourism industry in Japan.

We hope to attract international visitors to Japan's cities and countryside through the Visit Japan Campaign and projects like the International Luxury Lifestyle Forum with coordinated efforts between the government and local administrations.



観光庁長官 **本保 芳明**

Commissioner, Japan Tourism Agency
Yoshiaki Honpo

INTERNATIONAL LUXURY LIFESTYLE FORUM

プログラム

13:00-13:20	開会式 Opening Ceremony
	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 朽木 浩志 The Real Japan Ishikawa Committee Chairman Hiroshi Kuchiki 石川県知事 谷本 正憲 Governor of Ishikawa Prefecture Masanori Tanimoto
	来賓ご挨拶 観光庁長官 本保 芳明 Commissioner, Japan Tourism Agency Yoshiaki Honpo
13:20-14:40	「The World of Eco Luxury」 — エコ ラグジュアリーの世界 —
	スピーカー エンリコ・デュクロット Enrico Ducrot モデレーター 茂木 健一郎 Kenichiro Mogi
14:40-14:50	休憩 Break
14:50-15:50	パネルディスカッション 食とラグジュアリーライフスタイル Panel Discussion — Food in Luxury Life Style —
	パネラー マイケル・ロマーノ Michael Romano 徳岡 邦夫 Kunio Tokuoka 高木 慎一郎 Shinichiro Takagi コーディネーター 海豪 うるる Ururu Kaigo
15:50-16:00	休憩 Break
16:00-17:20	「Heart of Six Senses」 — シックスセンスが考えるラグジュアリーの本質とは —
	スピーカー ソヌ・シヴダサニ Sonu Shivdasani モデレーター 茂木 健一郎 Kenichiro Mogi
17:20	閉会式 Closing Ceremony
	閉会挨拶 The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会 上口 昌徳 The Real Japan Ishikawa Committee Masanori Kamiguchi
17:30-18:45	国際交流会 Reception



司会進行 玉置 美智子 ジャーナリスト コラムニスト

1975年東京生まれ。ホテル専門誌の副編集長を経て、2005年にヨーロッパに一年間滞在し、ホテルとスパを研究。女性誌、新聞・雑誌・テレビ・ウェブサイトなどで活躍後、モナコ国際大学大学院ラグジュアリー産業ビジネス学科へ進学、2008年卒業。帰国後、ホテル、スパ、水、ラグジュアリービジネス等の取材・研究・執筆・コンサルティング活動続ける。

Michiko Tamaoki

Born in Tokyo in 1975. Michiko Tamaoki served as deputy editor for a hotel magazine. In 2005, she stayed in Europe for a year in order to do extensive research on hotels and spas. After a busy career in newspapers, magazines, television, and websites, she entered the Master of Science in Luxury goods and services, International University of Monaco, and graduated in 2008. After she returned, she has been continuing her career as a writer, a researcher, and a consultant, of hotels, spas, water, and luxury business.

「The World of Eco Luxury」 — エコ ラグジュアリーの世界 —

13:20 - 14:40



“エコ ラグジュアリー”の世界において、私が考える「ラグジュアリー」は「非常に高価な・贅沢な」とか、単に「きらびやかな」宿泊施設ではなく、この言葉の語源であるラテン語のLuxusに近い意味のものであります。Luxusは、「他のものより美しいもの」「他のものがない美しさがあるもの」を意味していました。私は、イタリアの地方においてユネスコ遺産に登録されている2000年前の石造りの建物を、その地方文化の復活とともに、18室のブティックホテルに復元するプロジェクトを始め、世界各地において、エコ ラグジュアリーのコンセプトに基づく様々なプロジェクトを手掛けてきました。歴史・文化のある日本の地方、石川の地こそ、私どもと同じ価値観を持つ世界中のラグジュアリー トラベラー達が訪れ、感動し、一生忘れがたい経験ができる理想的な地であると確信しております。

In the sphere of “eco luxury,” I do not confine the term “luxury” to merely expensive commodities or gorgeous accommodation, but I use the term in the sense of the original Latin word, luxus, referring to an object that was more beautiful or precious than others. Based on this concept of “eco luxury,” which I passionately believe in, I have worked on various projects in many different parts of the world. For instance, I converted a 2000-year-old stone building in Italy designated as a UNESCO world heritage site into a boutique hotel comprising of 18 guest rooms as a part of a scheme to restore the regional culture. I believe that Ishikawa, endowed with its history and culture, is ideally suited to attracting luxury travelers and can provide them with an unforgettable, once-in-a-lifetime experience.



エンリコ・デクロット

1965年イタリア生まれ。持続可能な地域経済・環境維持、高品質のツーリズムを同時に推進する「エコ ラグジュアリー」を提唱。企業の参画を募り「LCL World (Luxury Camps & Lodges of the World)」を創設。全世界に92の提携施設を有し(2008年)、最上質のラグジュアリーサービスの提供と共に、所在地の環境・地域社会との調和、保護区運営の参画などに取り組んでいる。

Enrico Ducrot CEO of Viaggi dell'Elefante and Eco Luxury

Born in Rome in 1965, Enrico Ducrot advocates “Eco Luxury”, which promotes both a sustainable regional economy and the preservation of the environment, combined with high-quality tourism. Since he established LCL World (Luxury Camps & Lodges of the World), he has worked with corporations that share the same philosophy. Operating 92 properties worldwide, he has committed himself to offering the highest-possible quality of luxury services, harmonizing his properties with their surroundings, participating in the management of natural parks and nature reserves. He also teaches Tourism and Archaeology at the Lucca University Campus.



モテレーター 茂木 健一郎

1962年東京生まれ。脳科学者。ソニーコンピューターサイエンス研究所シニアリサーチャー、東京工業大学大学院連携教授。専門は脳科学、認知科学。「クオリア」(感覚の持つ質感)をキーワードとして脳と心の関係を研究するとともに、文芸評論、美術評論にも取り組んでいる。「脳と妄想」で第四回小林秀雄賞を受賞。2006年1月より、NHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」キャスター。

Kenichiro Mogi Neuroscientist

Born in Tokyo in 1962, Kenichiro Mogi is now a senior researcher at Sony Computer Science Laboratories, Tokyo. As visiting associate professor at the Graduate School of Tokyo Institute of Technology, he specializes in brain science and cognitive science, focusing on the relationship between the brain and mind.

He has published numerous books in Japanese, including Qualia and the Brain (Nikkei Science, 1997) and Brain and Imagination (Shinchosha, 2004). Since January 2006, he has been the anchorman for NHK's popular program Business Style.

パネルディスカッション 食とラグジュアリーライフスタイル Panel Discussion — Food in Luxury Life Style —

14:50 - 15:50



飽食の時代と言われて久しいですが、私達は過去、本当に欲してきた食事を楽しんできたのでしょうか。流行や他人の価値観にとらわれ過ぎ、満足しているような錯覚に陥ってはいないでしょうか。食を語ることが、環境や健康を語るのと同じくらい重要であることは、周知されていますが、豊かな食生活とはどういったものでしょうか？そして料理人にとって、次世代に伝えたい料理のあるべき姿とは…。洋の東西、そして歴史的価値観を超え、食文化の発信地であるニューヨーク、京都、金沢のそれぞれのレストランで日々腕をふるう超一流の料理人が語る本音に、料理研究家、海豪うるるが迫ります。“luxurious restaurant”の実像、存在意義、これからの方向性を探っていきましょう。

We live in the age of excess, and this applies particularly to our appetite for food. We feel many people are under an illusion that satisfaction comes from blindly following trends and the values of others. We all understand that food is an important part of our health and environment, but what is it that enriches our culinary culture? What should the next generation of cuisine be like from the perspective of chefs? Ururu Kaigo speaks to renowned chefs based in New York, Kyoto and Kanazawa, and discusses what future generations of cuisine could be like, what luxurious restaurants are like today, and how they will evolve.



マイケル・ロマーノ

1952年アメリカ生まれ。国際的に著名なレストランガイド「サガットサーベイ」にて8年間トップに輝くなど常に上位にランクインするレストラン「ユニオンスクエアカフェ」の総料理長兼共同経営者。料理とホスピタリティの質に対する「ユニオンスクエアカフェ」の評価は絶大であり、ニューヨークの強い支持を集める。日本では東京ミッドタウンにて姉妹店「ユニオンスクエアトウキョウ」を展開している。

Michael Romano Chef-Partner of Union Square Café, N.Y.

Born in America in 1952, Michael has earned numerous accolades, including James Beard awards for “Who’s Who of Food and Beverage in America” and “Best Chef in New York”, as well as Food & Wine magazine’s “Best New Chef in America”. Under his leadership, Union Square Café has been ranked #1 or #2 in the “Most Popular in the New York City” Zagat Survey since 1996.



高木 慎一郎

1970年石川県金沢市生まれ。京都吉兆にて修行。その後、日本料理「銭屋」に入社。2008年代表取締役社長に就任後も、毎日調理場に立ち、世界へ石川の食文化を発信すべく国内外で広く活動を続ける。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, after 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.



徳岡 邦夫

1960年生まれ。京都吉兆嵐山本店総料理長。「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫にあたる。その後、東京吉兆での修行を経て、京都吉兆嵐山本店へ。1995年以降、総料理長として現場を指揮。伝統守りつつも時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多様な演出を施す。

Kunio Tokuoka Executive Chef of Kyoto Kiccho, Arashiyama

Born in 1960, Kunio Tokuoka is a grandson of Teiichi Yuki, founder of Kiccho, a renowned Japanese restaurant. Kunio Tokuoka served his apprenticeship under him at the age of 20 and learned the art of Japanese cuisine. After working in Kiccho in Tokyo, he moved on to Kiccho in Arashiyama, Kyoto, and has been Executive Chef since 1995.



コーディネーター 海豪 うるる

料理研究家。料理エッセイスト。食を通じて森羅万象に目を向け、五感で食を楽しみ、生活に“彩り”を添える提案を身上としている。近年では、映画評論と料理を融合させた新しい食の楽しみ方を創造している。また、親子向け料理教室等、食育活動にも積極的に取り組んでいる。出身地である奈良県観光大使を務める。

Ururu Kaigo

After studying French, Chinese and Italian cuisine extensively for ten years, Ururu Kaigo started her career as a successful food critic. Her popularity stems from her wide perspective on food, a fusion of mind, technique and body as well as her relatively simple recipes. Through her culinary delights she brings to attention to nature and advocates relishing food with all five senses and adding color to everyday life.

「Heart of Six Senses」

— シックスセンスが考えるラグジュアリーの本質とは —

16:00 - 17:20



私たちは人間の手が入らない場所が必ずしも美しく、恒久的な自然環境とは考えていません。逆に手を加えることによって復活したり、永続できる環境は地球上に多く存在します。

シックスセンスが所有するモルジブのリゾートホテル「ソネバフシ」では、2008年1月から世界で初めて「カーボンタックス」と呼ぶ環境税2%を宿泊料に加算する取り組みを開始しました。

また、会社所得の全収入の5%を各リゾートがある地域の環境保護プロジェクトや英国のチャリティーに寄付し続けています。エコトイレ、ケミカルフリーのランドリーシステム、オーガニックガーデンでの野菜作りや、淡水化装置を使って100%海水から飲料水を補うなど、環境保全とともに歩むリゾートのあるべき姿への挑戦はまだ続きます。

持続可能な環境を保ちつつ、革新的で豊かな経験を創造することこそが、Luxuryの真の意味ではないでしょうか。そして、これがシックスセンスのコンセプトなのです。

I do not believe that places left untouched by human beings are always beautiful and a sustainable natural environment. On the contrary, there exist many places in the world that can be restored or preserved permanently by active careful human intervention.

At Soneva Fushi, which Six Senses owns in the Maldives, we introduced a 2% Carbon Tax as an environmental tax in January 2008 and have added it to accommodation rates. Moreover, 5 percent of all our revenues are donated to projects committed to environmental protection in each region where our resorts are located, and to charities in the United Kingdom.

We never make any compromises when managing environmentally friendly resorts: we have introduced eco toilets and a chemical-free laundry system, we grow vegetables in organic gardens, and we obtain drinking water from the sea through seawater desalination plants. I believe that the true meaning of luxury lies in creating an innovative and rich experience within a sustainable environment. This is the very concept of which Six Senses stands for.



ソヌ・シヴダサニ

英国生まれ。世界的高級リゾートホテルチェーンを展開するシックス・センス・リゾート・アンド・スパ(Six Senses Resorts&Spa)の創始者であり、会長。

2000年イギリスの旅行雑誌「Condé Nast Traveller UK」から「Best of Best」と賞される。質の高いサービスと自然との調和を図るエコリゾートとしても名高い。現在、全世界に26のリゾートホテルおよび41のスパを展開(建設中含む)。

Sonu Shivdasani Founder, Chairman & CEO, Six Senses Resorts & Spas

Born in England, Sonu Shivdasani is the founder, Chairman and CEO of Six Senses Resorts & Spas. In 2000 Soneva Fushi, the pioneering luxury and environmentally friendly resort in the Maldives, was awarded "Best of the Best" by the readers of Condé Nast Traveller UK, an indication of the numerous travel and environmental awards which the company were to receive in the future. The Six Senses portfolio currently boasts 26 resorts that are either open or under development, and 41 spas that are in Six Senses' own properties or hosted by third-party managed properties in countries including Maldives, Thailand, Vietnam and Fiji.



モデレーター 茂木 健一郎



「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。世界との繋がりは、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乘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

The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会

Organizer

The Real Japan Ishikawa Committee

株式会社浅田屋、株式会社アスリック、山中温泉かよう亭、株式会社金城樓、株式会社銭屋、大和タクシー株式会社、和倉温泉多田屋、マゼラン・リゾート・アンド・トラスト株式会社、石川県、金沢市、Asadaya, USRIC Co., Ltd, The Kayotei, Japanese Restaurant Kinjoro, Zeniya, Daiwa Taxi Co., Ltd, Wakura Onsen Taday, Magellan resorts & trust inc., Ishikawa Prefecture, Kanazawa City

協力企業

株式会社うぶすな、ジェイ・バス株式会社、全日本空輸株式会社、ホテル日航金沢、メディアラグ株式会社

Project Participants

ubusuna, Inc., J-Bus Ltd., All Nippon Airways Co., Ltd., Hotel Nikko Kanazawa, MEDIA RAG Corporation