



---

## ANGKASA (アンカサ)

### 3月16日(水) 恵比寿に本格インドネシア料理専門レストラン が OPEN

---

IT・金融・ヘルスケア・コンサルティング等のバックグラウンドと経験を持つ日本とインドネシアの起業家によって設立されたアジアンファクトリー株式会社は、本場の味とカルチャーを楽しめる、インドネシア料理専門レストラン「ANGKASA (アンカサ) レストラン」(以下アンカサ)を2016年3月16日(水)恵比寿駅西口徒歩2分(渋谷区恵比寿南1-11-1)に開店します。

アンカサは、料理を通してインドネシア文化をご紹介したいと考えております。ご提供するメニューは、インドネシア観光庁が発表した、最も有名なインドネシア料理30レシピから厳選されたものとなっており、店名である「ANGKASA (アンカサ)」は、インドネシア語で「空」を意味する言葉です。店内のインテリアとテーマカラーは、ユネスコの世界遺産の一つでもあり、世界的にも有名な仏教寺院であるボロブトゥールをイメージしています。



我々アンカサのもう一つの使命は、レストランにて料理を楽しんでいただくだけでなく、日本文化とインドネシア文化の懸け橋となり、新たなマイルストーンを作りたいと考えています。日本とインドネシアは、様々な分野において重要な連携関係を構築しており、非常に良好な関係にあります。レストランのスタッフ構成にもその想いを反映しており、店長は日本人、料理長はインドネシア人と両国の文化融合を推進しています。

#### <アンカサのメニュー>



写真：ナシゴレン



写真：サテアヤム

アンカサで提供する料理は、近年世界からも注目を集めており、伝統的で有名なインドネシア料理を基盤としています。CNN が 35,000 人を対象に 2011 年に実施したオンライン調査では、レンダンが第一位、ナシゴレンが第二位、サテが第十四位になっており、こちらのメニューは、他の様々なインドネシア地方料理とともに、アンカサのメイン料理としてもご提供致します。

#### <アンカサの料理長>



バスティアン・ムントゥは、1985年にインドネシアに生まれました。彼は幼い時から、母親に習いながら料理に親しんできました。彼の作った料理が家族全員に喜びを与えていることを感じるにつれて、彼は料理こそが自分の人生をかけるべきものだと感じるようになりました。

そして、インドネシアで一流の料理人になることを夢見るようになったのです。

バスティアンは、インドネシアで最高峰のホテルマネジメントスクールで学位を取得

した後、アマンリゾートやシェラトンといった世界中の有名ホテルで働くようになりました。彼はまた、アンゴラ大統領のプライベートシェフとしても働き、多くの独創的なメニューを作ってきました。

<アジアンファクトリー株式会社>

アジアンファクトリー株式会社は、IT・金融・ヘルスケア・コンサルティング等のバックグラウンドと経験を持つ日本とインドネシアの起業家によって設立されました。ミッションは、料理を通して、日本とインドネシアの文化をつなぐプラットフォームになることです。また同時に、他の多くの事業を通して、日本とインドネシアの文化的な懸け橋になることを目指しています。

詳細情報は下記、担当者にご連絡下さい：

担当：Lisa Eka Kurnia（リサ エカ クルニア）
部署：広報
会社名：アジアンファクトリー株式会社
電話番号：03-5724-3542
携帯電話番号：080-7791-4821
メールアドレス： <a href="mailto:press@angkasa.jp">press@angkasa.jp</a>