VANCOUVER SHINPO newspaper

July 26, 2007



西田恒夫在カナダ山本国全権特命大使 インタビュー

第 30 号 2007年(平成19年) 7 月 26日

Vancouver Shinpo

が、カナダ第1号店として、アパディーン

のシュークリーム専門店『ビアードパパ』

黄色い看板とおじいさんが目印の日本

ビアードパパがカナダ初オープン!

センターにもうすぐオープンするそうで

アバディーンセンター フェアチャイルドグループ会長& C E O トーマス・ファング氏に直撃インタビュー

アバディーンセンターと言えば、モダンな建築スタイルに噴水広場、ダイソーがあるところとイメ ジする人も多いだろう。日系人の私たちも何かと足を運ぶ機会のあるショッピングモールであるが、知 れば倍楽しいショッピング情報、そしてエキサイティングな先取り情報をアバディーンセンターのオー -兼経営者でもあるフェアチャイルドグループ会長&CEOのトーマス・ファング氏に聞いた。

3Fのフードコートでエスカレ 予定のビアードパパ

は、アバディーンセンターの第1号店が 聞いています。最近、タイム誌やLAタイ だ2、3年しかたっていない米国におい でも非常にポジティブに捉えられている ても、同じように成功をおさめていると 諸国、そして1号店が開店されてからま をおさめているフランチャイズビジネス ことが伺えますし、私共もとても期待を としてとりあげていることからも、北米 ムズなどの大手メディアがこぞって記事 ですが、香港などをはじめとするアジア 将来カナダ各地へと広がっていく際に

が進められています。 定です。現在、ロスにあるビアードパパ に、こちらから3人のマネジャーをト ビアードパパは、日本ではすでに成功 はい、8月下旬にアパディーンセン ーニングのため派遣するなどして準備

2億万年前の世界へとタイムトラベル

場を賑わせているようですね。 すが、この夏のアトラクションの1つと 観光デスティネーションというお話で



マス・ファング氏。ゆったりした空間のモール内で

的に小規模であると、当初は興味が示さ 系のお客様が多いですが、ローカルのカ 知の通り、日本人のお客様を含めアジア たのです。アバディーンセンターはご存 『ここならば大丈夫だ』と仰ってくださっ れていなかったんです。しかし、関係者が 出店にあたっては、カナダはマーケット られたのです。リッチモンド観光局から 名度が高いですし、ピアードパパを知ら ね。ピアードパパは、すでにアジアでは知 ショッピングセンターでもあるわけです アバディーンセンターを訪問した際に も、アパディーンセンターは観光デス 1号店にふさわしいスポットとして認め ンセンターを拠点に広がっていける、第 ないローカルの人たちにも、アバディー ナダ人のお客様にもよく利用されている

のは何なのでしょうか。 リカに比べて遅れてしまった理由という カナダでの出店が、アジア諸国やアメ

を望んでいます。

ご家族で訪れていただきたい『ジュラ

ジュラシック・アライブ展は9月15日まで

シック・アライブ』というイベントです。

昨年ガスタウンなどでも似たようなイベ しっぽを動かす様子もすごいですが、プ 初めてです。長さ60フィート、高さ22 テュートを卒業した生徒さんの作品なん 竜たちは、昨年エミリーカー・インスティ ますし、ギフトショップに立ち寄られて 産んだりするんですね(笑)。小さなお子 ロトケラトプスは1時間に1度たまごを ス・レックス)が叫び声とともに巨大な フィートのT-Rex(ティラノサウル 無料というのはアバディーンセンターが ントが行われていますが、入場料が全く も楽しいかと思います。ちなみにこの恐 さんには恐竜ライドも楽しんでいただけ

世界中で大ブレーク中のブードゥー人形

すが、売上個数4000というすごい人 形を扱う『ブードゥー・パレス』という店 規オープンした、大人気のブードゥー人 の紹介記事がありましたが。 オープンして2週間が経ったところで ところで、先日のバンクーバーサン紙 一面には、アバディーンセンターで新 在、北米で専門的にこれだけの種類の リカから国境を越えて買いにくるお客様 ら11・95ドル、大きいものでも22ドルと購 もいるんです。そして、ここで販売されて ティーンセンターだけです。だから、アメ 入しやすい価格設定となっています。現 フードゥー人形を扱っている店はアバ 携帯電話につける小さなストラップな

気です。これも日本や台湾、香港ではすで

に人気のアイテムですが、ここでは54種

国製のものも出回っているのを見かけま

いるものは、全部タイからの輸入です。中

類のブードゥーが願いの目的に応じて販 発したブードゥー教というのがあります 売されています。ハイチの民俗信仰から 恋愛系、魔術系、厄除け系など願いの種類もいろいろ すが、クォリティーの面から言ってもタ もっとあるんですよ(笑)。 イのものが上質です。だからパワーも

日本語による説明書きもあるのでじっくりチェック! イタリア直輸入のファッションの店。破格の値段が魅力!

(取材 佐倉ななみ)

が、ブードゥー教の司祭は魔術を使って があなたのよいところに気付き、よい人 間関係を築いていけるよう願うとした ガティブなパワーとなりますが、その人 くて、例えば、嫌いな人がいるとします とよいかと思います。 きですね。そういう風にご理解いただく ら、これはポジティブなパワーと呼ぶべ その人へ悪念を向けるとしたらこれはネ が、日本ではワラ人形と言えば、ネガティ 医者の役目をしたり、人々を助けている ん。しかし、プードゥー人形はそうではな ブで物騒なイメージがあるかもしれませ 進化系と言えば伝わりやすいと思います んですね。ブードゥー人形は、ワラ人形の

イメージがありますね。 実際見てみると、とっても可愛らしい

オリンピック開催に合わせて アバディーン・ウエストが誕生

れからのプランなどお話いただけます ターの今後も楽しみなところですが、こ パワーと言えば、アバディーンセン

リー上を走るカナダ・ラインには、アバ ターでのショッピングをお楽しみいただ より多くのお客様にアバディーンセン 場しますから、ダウンタウンなどからの ディーン・ステーションという駅名が登 ビー通りの角に2009年完成予定のビ り、ナンバー・スリー・ロードとキャン ければと思っております。 アクセスももっと簡単になりますので、 して誕生します。ちょうどナンバー・ス ルディングが、アバディーン・ウエストと ディーン・イーストと呼ばれるようにな のアバディーンセンターは、将来アバ トになります。ここと連結している現存 月下旬に完成します。1、2階はショッピ ング・アーケード、その上はアパートメン 現在、拡張工事中のビルディングが来

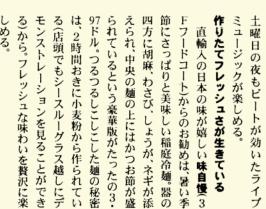
Vancouver Shinpo

ドされ、そして洗練され昇華された しておりませんし、全メニューとも塩分 ドル)、ビーフブリスケットのカレー(8・ フィッシュのオリーブオイル焼き(16・85 テーキ(16・95ドル/8oz~、週末のみ 勧めするメニューは、プライム・リブ・ス ジャーのボブ・ハーさんがこの季節にお 控えめとなっております」と言うマネー のセットメニュー)、オレンジラフィー・ 「うちではMSG(化学調味料)は使用



第 30 号 2007年(平成19年) 7月26日 ディッシュと言えよう。 料理でもなく、東西の味が見事にブレン ディッシュもまさに、中華でもなく、西洋 られている。そんなカフェが提供する

には貴重な存在の店THE BEAN FAC-ていない。ソイ・スムージー(2・81ドル) やソイ・プディング(2・83ドル)、ソイ・ア ファクトリーでもMSGは **TORY**(3Fフードコート)。ここピーン イエットであるが、アレルギーのある人 ソイ食品は誰もにお勧めの・ 切使用し ヘルシーダ



がもてた。日本の味が恋しくなったら、文 が、スタッフへのトレーニングの充実ぶ りが伺える経営者の姿勢にも非常に好感 勧め。鉄板焼きなどの全ての調理機材を る花火(3Fフードコート)では、お好み 句なしの日本の味、味自慢と花火へゴー 焼き(4・4ドル~)、たこ焼き(3・9ドル 日本から輸入しているという本格ぶりだ /6個)、焼きそば(5・4ドル~)などがお また、お馴染み浪花の味を提供してい

佐倉ななみ)



こだわりの大豆がたっぷり

ちぎって食べるクリスピーな 味わい(Tim's Desert House)



ホクホクのたこ焼きを召し 上がれ(花火)

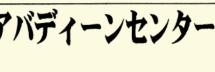
Aberdeen Centre

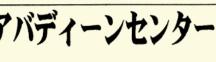
住所:4151 Hazelbridge Way, Richmond(Hazelbridge Way と Cambie Rd.の南西の角) Tel:604-270-1234

Web:www.aberdeencentre.com

ラウンゲート側)。懐かしのジュークボッ 年代の上海スタイルのポスターなどが飾 クスや蓄音機、あちらこちらの壁には50 に漂うセブンス・ヘブン・カフェ(2 Fブ ていった雰囲気が、モダンな造りの空間 の文化が融和されていくなかで洗練され









ドル)。デザー からのお勧め て新メニュー トからは、ベイ トメニュー18 は極黒豚(セッ クト・アラスカ ル)、そし

> ストになっており、ジャンルとしてはま の味が苦手な人でも自然に味わえるテイ

イスクリーム(1・8/ドル~)などは、大豆

だ珍しいソイ・パスタはぜひ試してみた

一品だ。ソイ・パスタは、スパゲディー

お弁当スタイルのソイ・コンボ(5・42ド やペンネなど数種類が用意されており

~)で求めることができる。

(14・95ドル)、スフレ(4・75ドル)など。

毎週木曜日午後9時からは、ライブバ

に香港発の伝統のスナック。Tim's いエッグ・ロール(3ドル/24個)はとも 昔ながらのシンプルな味わい ち寄ってみよう。 Desert House (3Fフードコート)に立 ル)、さくさくと歯ざわりが軽くて香ばし 口感がたまらないエッグ・ボール(3ド 焼きたてカスタードクリームのトロト

ザート込みで1人あたり12・95ドル)、金・ ムダンスも楽しめ(メインコースとデ ンドによるオールディーズやボールルー

応しているアバディーンセンター。さら

な時代の流れをいち早くキャッチし、対

ヘルシーな食習慣・食の安全・・・・そん

まさにヘブンな味わい

英国の影響を受けた香港。西洋と東洋

んなレストランをいくつか紹介しよう。 に美味しさ満点なら言うことはなし!そ

国際空港発のファーストクラスの機内食 抹茶のパパロアケーキ(3・50ドル)など 供している。保存料はもちろん、MSGも ルマン・ベイカリーの洗練された味を提 の種類豊富なケーキ類、パンやクッキー としても届けられている。 イクオリティーな品々は、バンクーバー など、20年に渡ってフランスのサンジェ ツたっぷりのケーキ(2・25ドル)、小豆と るサンジェルマン・ベイカリーは、砂糖を ケーキ(20ドル~/6インチ~)やフルー ファーストクラスの味 切使用していないサンジェルマンのハ 用していないチョコレート・ムース 1Fプラウンゲート入り口正面にあ