

トーマス・ファング氏。ゆったりした空間のモール内で

はい、8月下旬にアバディーンセン

ター3階のフードコートにオープン予定です。現在、ロスにあるピアードパバに、こちらから3人のマネジャーをトレーニングのため派遣するなどして準備が進められています。

ピアードババは、日本ではすでに成功をおさめているフランチャイズビジネスですが、香港などをはじめとするアジア

諸国、そして1号店が開店されてからまだ2、3年しかたっていない米国におい

でも、同じように成功をおさめていると聞いています。最近、タイム誌やLAタイ

ムズなどの大手メディアがこぞって記事としてとりあげていることから、北米

でも非常にポジティブに捉えられていることが伺えますし、私共もとても期待を

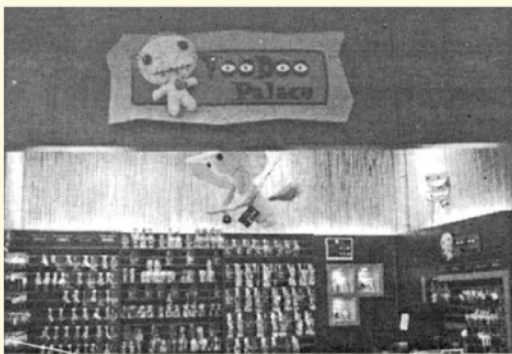
寄せているところでもあるのです。

パイロット的な存在へとなっていくこと

を望んでいます。

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

実は、ピアードババのカナダにおける
 出店にあたっては、カナダはマーケット
 的に小規模であると、当初は興味が示さ
 れていなかったんです。しかし、関係者が
 アバディーンセンターを訪問した際に
 「ここならば大丈夫だと仰つてくださっ
 たのです。アバディーンセンターはご存
 知の通り、日本人のお客様を含めアジア
 系のお客様が多いですが、ローカルのカ
 ナダ人のお客様にもよく利用されている
 ショッピングセンターでもあるわけです
 ね。ピアードババはすでにアジアでは知
 名度が高いですし、ピアードババを知ら
 ないローカルの人たちにも、アバディ
 ーンセンターを拠点に広がってという、第
 1号店にふさわしいスポットとして認め
 られたのです。リッチモンド観光局から
 もアバディーンセンターは観光デス
 テイネーションとして指定されています
 が、そういう背景も大きく関与してい
 ると思います。



守護系、恋愛系、魔術系、厄除け系など願いの種類もいろいろ。日本語による説明書きもあるのじゅくりチェック!

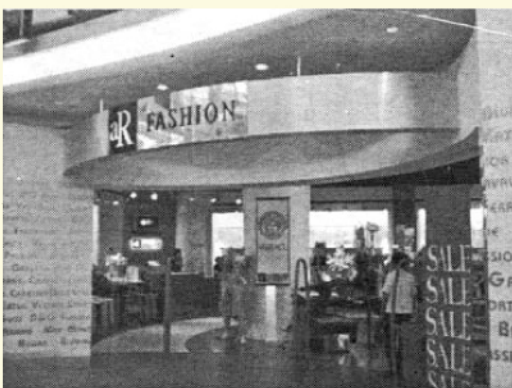
オープンして2週間が経ったところですが、売上個数4000というすごい人気です。これも日本や台湾、香港ですでに人気のアイテムですが、ここでは54種類のブロードウーが願いの目的に応じて販売されています。ハイチの民俗信仰から発したブロードウー教というのがあります

世界中で大ブレイク中のブロードウー人形

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

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

—実際にみると、とっても可愛らしいイメージがありますね。



イタリア直輸入のファッションの店。破格の値段が魅力!

携帯電話につける小さなストラップなら1.95ドル、大きいものでも22ドルと購入しやすい価格設定となっています。現在、北米で専門的にこれだけの種類のブロードウー人形を扱っている店はアバディーンセンターだけです。だから、アメリカから国境を越えて買いにくるお客様もいるんです。そして、ここで販売されているものは、全部タイからの輸入です。中国製のものも出回っているのを見かけますが、クオリティの面から言ってもタイのものが上質です。だからパワーももっとあるんですよ(笑)。



世界建築デザイン受賞のモダンな外観

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

「パワー」と言えば、アバディーンセンターの今後にも楽しみどころですが、これからのプランなどお話しただけですか?

現在、拡張工事のビルディングが来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トになります。ことと連結している現存のアバディーンセンターは、将来アバディーン・イーストと呼ばれるようになり、ナンバー・スリー・ロードとキャンビー通りの角に2009年完成予定のビルディングが、アバディーン・ウエストとして誕生します。ちょうどナンバー・スリー上を走るカナダ・ラインには、アバディーン・ステーションという駅名が登録されています。ダウンタウンなどからのアクセスもとても簡単になりますので、より多くのお客様にアバディーンセンターでのショッピングをお楽しみいただければと思っております。

(取材 佐倉ななみ)



Seventh Heaven Cafe

「うちではMSG(化学調味料)は使用しておりませんし、全メニューとも塩分控えめとなっております」と言うマネージャーのボブ・ハーさんがこの季節にお勧めするメニューは、ブライム・リフ・ステーキ(16.95ドル/8oz)、週末のみのセットメニュー、オレンジ・ラファイ・フィッシュのオーリーブオイル焼き(16.85ドル)、ビーフ・リスキットのカレー(8.85ドル)。



ヘルシー食べ歩き

アバディーンセンター



自慢の麺類シリーズ(味自慢)

95ドル、そして新メニューからのお勧めは極黒豚セツトメニュー18ドル。デザートからは、ベクト・アラスカ(14.95ドル)、スフレ(4.75ドル)など。毎週末曜午後9時から、ライブパノドによるオールディーズやボールド・ムダンスも楽しめ(メインコースとデザート込みで1人あたり12.95ドル)、金土曜日の夜もビートが効いたライブミュージックが楽しめる。

イスクリーム(1.84ドル)などは、大豆の味が苦手な人でも自然に味を覚えるテイストになっており、ジャンルとしてはまだ珍しいソイ・パスタはぜひ試してみたい一品だ。ソイ・パスタは、スパゲティやペンネなど数種類が用意されており、お弁当スタイルのソイ・コンボ(5.42ドル)で求めることができる。

昔ながらのシンプルなお味

焼ききたカスタードクリーム・トロトロ口感がたまらないエッグ・ボール(3ドル)、さくさくと歯ざわりが軽くて香ばしいエッグ・ロール(3ドル/24個)は、ともに香港発の伝統のスナック。Tim's Desert House(3Fフードコート)に立ち寄ってみよう。

ファーストクラスの味

1Fフライング・ゲート入り口正面にあるサンジェルマン・ペイカリーは、砂糖を使用していないチョコ・コレット・ムースケーキ(20ドル/6インチ)やフルーッたつぷりのケーキ(2.25ドル)、小豆と抹茶のパバロアケーキ(3.50ドル)などの種類豊富なケーキ類、パンやクッキーなど、20年に渡ってフランスのサンジェルマン・ペイカリーの洗練された味を提供している。保存料はもちろん、MSGも一切使用していないサンジェルマンのハイクオリティな品々は、バンクーバー国際空港発のファーストクラスの機内食としても届けられている。

(取材 佐倉ななみ)



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