



プレスリリース
2023年1月11日

担当: 北河千尋
chihiro@mediaetc.net

ワイキキマーケットとピコ・キッチン+バーが待望のグランドオープン

(ホノルル発) 2023年1月11日(水)の午前10時、ワイキキの最新スーパーマーケット『ワイキキマーケット』と『ピコ・キッチン+バー』が、ついにオープンした。

地元の著名な企業家であった故モーリス・J・“サリー”・サリバンが創業したフードパントリー・リミテッド社の運営によるワイキキマーケットのルーツは、1960年のフードパントリー・ワイキキに遡る。現在のワイキキマーケットと同じクヒオ通り沿いの一角で60年近く営業を続けたフードパントリーは、複合施設『リア』開発のため、2019年に多くの顧客に惜しまれながら閉店。このほど「ワイキキマーケット」として新しく生まれ変わった。

活気に満ちた最新フードスポットとなるワイキキマーケットは、ハワイの多様な食文化や伝統を尊重した店づくりを目指しており、地産食材やハワイで製造された食品を数多く取り入れ、世界中から訪れる観光客にハワイの食文化を紹介する役割も担っている。また、店内には「ピコ・キッチン+バー」と「オリリ・ワイキキ」(今年3月オープン予定)という2つのレストランが併設され、「ハワイの食体験」をさらに深く楽しむことができる。

同店で提供される料理は全て、シェフ・デ・キュージーヌのオーウェン・イマイズミが監修しており、どのフードアイテムにもハワイの物語とこの島々に住む国際色豊かな食文化が表現されている。ワイキキマーケットの店内で提供されるテイクアウトフードは、以下の4つのステーションから選ぶことができる。

Poke All Day ポケ・オールデー

ワイキキマーケットでは、獲れたての魚をサイコロ切りにして、ペアカイ、イナモナ、リムなどで味付けした古代ハワイの伝統的調理法であるポケに敬意を表し、「ポケ・オールデー」を設けている。移民たちが好みに合わせて味付けを変えてきたポケは、ローカルたちが愛してやまない大好きな食べ物。ここでは鮮魚、サイド、ソース、トッピングを選んでカスタムメイドのポケボウルを作ることができる。代表的なメニューは、ポケとローストポークの上にロミサーモンを乗せ、ガーリックのピクルスとネギをトッピングした「サーフ&ターフ」。

It's All Rice イッツ・オール・ライス

中国人によってハワイに持ち込まれ、長年地元で栽培、脱穀、精米されていたお米は、寿司、おむすび、プレートランチなど、今やハワイの食文化に必要な主食の一つ。ワイキキマーケットの「イッツ・オール・ライス」では、ブルコギビーフやチャーシューなどのプロテインと、野菜、各種ソースやトッピングを選ぶ、クラフト・チャーハンボウルを提供。おすすめは、ガーリックシュリンプ、中華野菜、ピーマン、ガーリックハーブマリネード、ふりかけと青ネギの「ノースショアスタイル」。

Local Plates ローカルプレート

各国からの移民が農園で働いていたプランテーション時代、ランチタイムにそれぞれの国のバラエティ豊かな料理を持ち寄りシェアしたことから始まった「ミックスプレート」は、単品でもおいしい料理をいろいろ組み合わせて、更においしく楽しめる。ワイキキマーケットの「ローカルプレート」では、アドボ味のポークリブ、ガーリックサンバルソース味のフライドチキン、スモークドアヒ・ポテトサラダ、本日の魚の味噌焼き、きゅうりとチョイスムのナムル、セサミブロッコリーなど、様々なメニューを日替わりで提供する。

Bake Shop ベイクショップ

1878年、ポルトガルからのプランテーション移民がハワイに紹介した、丸くて穴のない揚げドーナツ「マラサダ」は、ハワイの誰もが大好きなおやつ。ワイキキマーケットの揚げたてマラサダは、オリジナルとモチスタイルの2種類。ベーシックなシュガー、シナモンシュガー、またはリリコイ、リーヒン、パッション・オレンジ・グアバなどの日替わりフレーバージュガーを選べるほか、ドバッシュ、シャンテリ、ハウピアなどのクリーム入りマラサダもある。また、ベイクショップではオーダーしてから焼き上がるフラットブレッドも提供。ピピカウラ、ヨーテポリ・サマーソーセージ、ポルチュギースソーセージをトッピングした「ハワイアンミートラバース」は肉好きローカルが絶賛。

ピコ・キッチン+バー

クヒオ通り沿い、リアワイキキ1階の「ピコ・キッチン+バー」は、パウハナ精神をコンセプトに、誰でも気軽に立ち寄って楽しめるおいしいハワイ風ソウルフードとドリンク、そしてくつろぎの時間を提供するレストラン。ライブ演奏も行われる予定の屋外席とスタイリッシュな屋内席があり、リラックスした雰囲気の中でプライスレスな体験ができる。ピコ(ハワイ語でおへそ、命の中心という意味)の名前通り、店はエントランスの真ん中に位置しているので、2階にあるワイキキマーケットの行き帰りやワイキキ散策中、カジュアルに利用したい。

ピコ・キッチン+バーのメニューは、ポークベリーの椎茸、またはジンジャーチキンを挟んだ中華風蒸しパンや、韓国風味のガーリックヌードル、カルビ・スマッシュバーガー、オックステイルブロスで茹でたピーナッツ、フィリピン料理のマニララム・ピナクベットなど、ローカル好みの料理が揃う。ファミリースタイルで色々な味をシェアしたい。デザートには、リッチなのに甘すぎない、絶妙な味わいのマンゴーソフトクリーム。小さなモチボールやリリコイポッピングボバ、おこし、リーヒンムイパウダー、コンデンスミルクなどをお好みに合わせてトッピングできる、楽しいスイーツだ。

ピコのクリエイティブなバーメニューをプロデュースしたのは、コーポレートミクソロジストのヘイリー・バーキー。彼女はモイリイリにあったビストロ「Nook」の元経営者で、現在は多彩な才能を生かして同社で活躍している。ピコのおすすめドリンクセレクションは、ミックスプレートマルガリータやスコッチ&アヴァブヒ、ピコパンチ、ライチーフローゼなどのハンドクラフトカクテル。

オリリ・ワイキキ(近日開店予定)

ワイキキマーケット内にオープンするレストラン「オリリ・ワイキキ」は、クヒオ通りを見下ろす大きな窓が特徴の開放的な空間で、ハワイのミックスプレートを本格的かつ現代的にアレンジした多彩なメニューを提供する。朝食、昼食、夕食とも、居心地の良いテーブル席やおしゃれなバーカウンターでゆったりとフレンドリーなサービスを楽しめる。高い天井から吊り下げられた水疱のような電球や、ガラス窓に映るワイキキの輝きに、ハワイ語で「きらめき」を意味する店名「オリリ」を実感できる。

店内のアート作品

ネイティブハワイアンアーティストのカイリ・チュンによる2つの見事なオリジナルアート作品。アトリウムに設置された吊り下げ式の作品「オリリ」は、ワイキキ沖に生息するハラールフィッシュの煌めきと、水平線から登る月の輝きを表現した作品。2階へ上がる階段にある「ムリワイ」は、ワイ(淡水)とカイ(海)が出会う場所、穏やかな水の流れや、ワイキキがその昔、ハワイアンに豊かな資源を提供した場所であるという歴史的背景に敬意を表した作品。

フード・パントリーについて

フードパントリー・リミテッドは、モーリス・J・“サリー”・サリバンによって設立され、1960年にワイキキにフードパントリー1号店を開店。2023年1月に1号店と同じ場所にワイキキマーケットを開店させる。現在は約400名の従業員を擁し、ハワイとアメリカ本土でホエラーズ・ジェネラルストア、アクセント、ホロホロカフェ&マーケットなど40以上のマーケット、コンビニエンスストア、ホテルギフト&アパレルショップを運営している。

店名:ワイキキマーケット

住所:2380 Kuhio Ave., Honolulu, HI 96815

電話:(808) 923-2022

営業時間:8:00 AM – 8:00 PM

ウェブサイト: <https://jp.foodland.com/waikikimarket>

インスタグラム: [@waikikimarketjp](https://www.instagram.com/waikikimarketjp)

フェイスブック: [@waikikimarketjp](https://www.facebook.com/waikikimarketjp)

店名:ピコ・キッチン+バー

電話:(808) 532-6420

営業時間:11:00 AM - 9:00 PM(日曜日から木曜日)

11:00 AM - 10:00 PM(金曜日と土曜日)

予約:[オープンテーブル](#)または電話

ウェブサイト:PikoWaikikiHawaii.com

インスタグラム:[@PikoWaikiki](https://www.instagram.com/PikoWaikiki)

###

ワイキキマーケットへの取材お申し込みは、メディアエトセトラ(808-255-6924 / chihiro@mediaetc.net)まで