



井原市観光協会

プレスリリース：2025年01月07日

## 星空保護区の星降る夜に、世界で活躍するミシュラン、ビブグルマンシェフなど腕利き料理人が集結。一夜限りのハイエンドなテロワール・レストラン「星降るレストランSUPERIOR」が岡山県美星町で開催

全国5カ所で開催されている「星降るレストラン」。その総本山となる岡山県美星町で、地域の伝統文化と美食のマリアージュを目指した、高付加価値層ver.が初開催される。



※本事業は観光庁「地域一体型ガストロノミーツーリズム推進事業」の一環として実施されます。

井原市観光協会は株式会社ビザビ（岡山県岡山市）、日本航空株式会社（東京都品川区）とともに、世界で活躍する一流シェフを地域に招請し、岡山県、広島県東部を中心とした備前・備中・備後エリアで活躍する地域のシェフを育成し、新たなガストロノミーツーリズムを創出する一連のイベントを開催いたします。本企画は株式会社ビザビと日本航空株式会社の共創事業「星降るレストラン」プロジェクトの一環であり、2021年に岡山県井原市・美星町でスタートし、今年で5年目を迎えます。

本企画では、海外拠点で活動するミシュランシェフや、国内外で活躍するミシュランシェフを講師として招き、地域の腕利き料理人6名に対して、長期的なコーチングを通じてガストロノミーの手技手法を伝え、地域の食文化力を向上することを目的としています。料理人たちが共に学び、切磋琢磨することで、この地域ならではのガストロノミーを創出し、備前・備中・備後地域を肥沃なテロワールに育まれた滋味溢れる食材で彩られる「食彩のまち」とすることを目指します。

講師にはスペイン、フランスおよび国内で活躍のミシュランシェフを招請。ウェビナー版とリアル版の2つのシェフ塾を開催します。ウェビナー版ではスペイン・バスク地方の「Txispa」オーナーシェフ「前田哲郎(\*1)」氏からガストロノミーによる地域づくりを学び、第二弾では福岡のSola Factory Coオーナーシェフである「吉武広樹氏(\*2)」から、リアルシェフ塾として、対面にて実践的な調理技法を中期的にコーチングを受けて学びます。(前田哲郎氏によるシェフ塾はオンラインにて12月2日に開催済)

一連のシェフ塾での学びを活かし、岡山県美星町にて2025年2月2日（日）に屋内外レストランイベント「星降るレストラン SUPERIOR」を開催。地域シェフにコーチングを実施してきた吉武広樹シェフも一人のシェフとして参加し、シェフ塾から選抜された6名のシェフとともに共同開発した特別なコース料理を当日振る舞います。お料理に合わせたこだわりのペアリングドリンクや、アーティストたちによる非日常空間の演出にもご期待ください。



食、潤、彩、美、星と、5つの美と地域資源を掛け合わせた「アーティザン・ツーリズム」に期待が高まる。

### 星降るレストラン SUPERIOR概要

国内外で活躍する7名の腕利き料理人が集結。

岡山県・美星町の星降る夜にいだかれて、一夜限りのレストランが開店します。

### 星降るレストラン SUPERIOR 特設サイト

<https://hoshifuru-restaurant.com/superior/>

特別版となる今回は、標高400メートルの高原地帯にある星空保護区の象徴的な施設を巡る回遊型ダイニングの設え。オープニングは美星天文台に隣接する「中世夢が原 城主の館」にて、里山の黄昏を愛でるトワイライトパーティで皆様をお迎えします。しばしアペリティフを楽しんでいただいたのち、空が夕やみに染まる頃にメインダイニングとなる「星空ペンション コメット」へ。吉武広樹シェフと、地域の腕利き料理人たちがこの日のために考案した特別なコース料理をお召し上がりいただきます。お料

理に合わせたこだわりのペアリングドリンクや、アーティストたちによる非日常空間の演出にもご期待ください。食後は再び天文台へ。天空が星空に装いを変え、薪火が灯る暖かな空間には、リクライニングチェアやソファなどを配し、温かいお飲み物と甘味をご用意。降り注ぐ星々とともに終焉を迎える、Starry Sky Partyをお楽しみください。

○開催日：2025年2月2日（日）

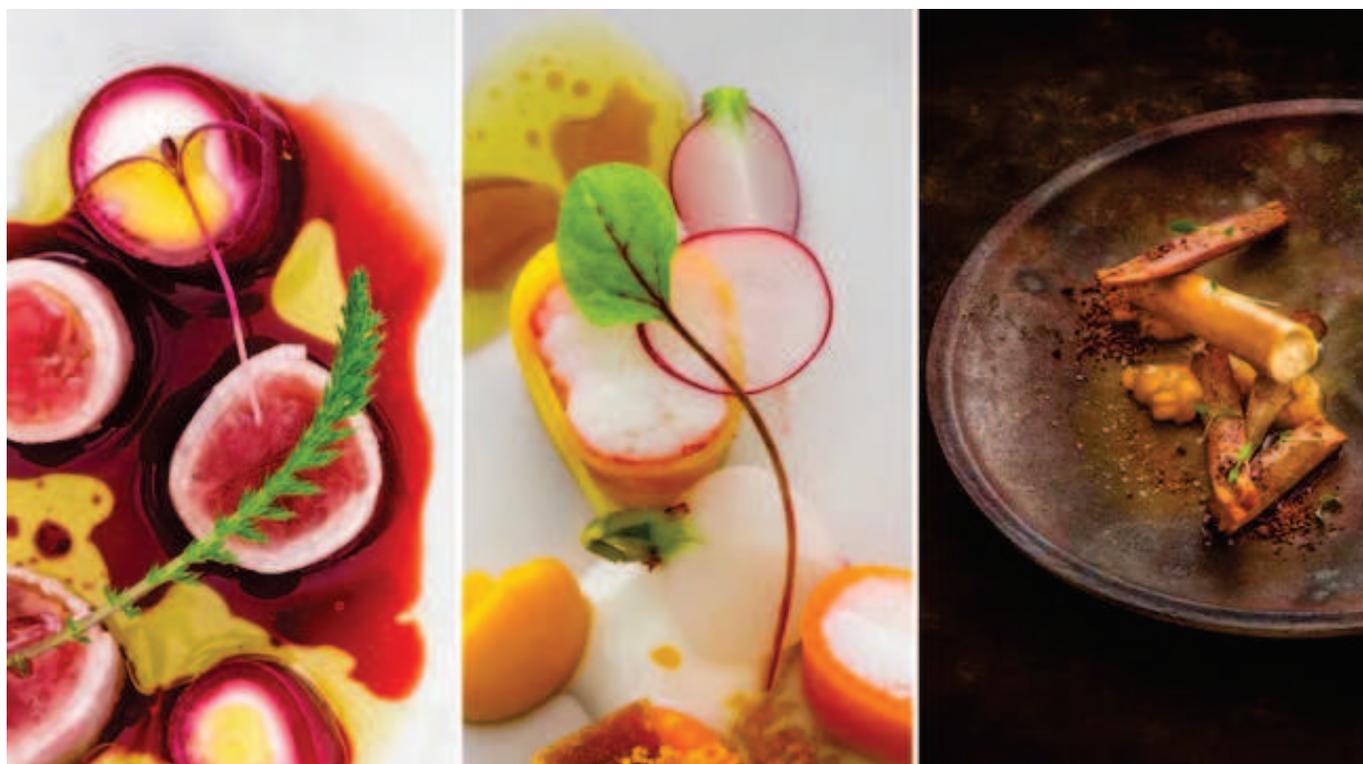
○集合時間／場所：16:45／美星天文台 開店 17:00

○会場：3会場回遊型レストラン（中世夢が原 城主の館、星空ペンションコメット、美星天文台）

○料金：食事+ペアリングドリンク¥25,000（サービス料込み）

食事+ペアリングドリンク+宿泊¥33,000～（サービス料込み）

○予約：特設サイト | <https://hoshifuru-restaurant.com/superior/>



地域の季節野菜を使った、彩鮮やかな前菜たち（写真はイメージです）



メインの魚・肉も瀬戸内ならではの食材を活用。腕利きのシェフにより見た目も美味しいひと皿に（写真はイメージです）

#### 瀬戸内ガストロノミー創出Navigator / Chef



#### シェフ塾ウェビナー版講師 前田 哲郎 (Txispaオーナーシェフ / スペイン・バスク)

1984年生まれ 石川県金沢市出身。2010年、スペイン在住の日本人料理人との出会いをきっかけにバスク地方の一つ星レストラン「アラメダ」で働くため渡西。2011年、客として訪れた薪焼きの名店「アサドル・エチェバリ」の料理に衝撃を受けて修業を直談判。スーシェフまで上り詰める。近年は「tetxubbarri (テチュバリ)」という名で個人の活動も行い、2004年初に「Txipa (チSPA)」を開店、その半年後にミシュラン一つ星を獲得。スペイン国内最短記録を樹立した。2024年にはBest Chef Awardsに選ばれ名実ともにスーパーシェフの仲間入りに。

参考URL：<https://txispa.com/>

今では食の都スペインで最も有名な日本人に。

## シェフ塾リアル版講師 | 吉武 広樹 (Sola Factory Coオーナーシェフ/フランス・シンガポール・福岡)

1980年生まれ、佐賀県出身。東京の「ラ・ロシェル渋谷本店」、「ル・ピラート」でフランス料理を学ぶ。その後、パリ「アストランス」での修業を経て、2009年、シンガポールに「HIROKI88@infusion」を開店。2011年 | パリに「Sola」を開店後、1年3カ月で一つ星を獲得。2014年 | 「RED U-35」グランプリを受賞。2018年、「Restaurant Sola」を開店。名物の一つが薪の直火で火入れする数々の薪料理。JALファースト/ビジネスクラス機内食向上プロジェクト「スカイオーベルジュBEDD」を監修など、国内外での実績が多数あるスーパーシェフ。

参考URL：<https://sola-factory.com/>



国内外のシェフの育成を通じて、ガストロノミーの発展に寄与している

### リアルシェフ塾講師「吉武 広樹」氏コメント

「福岡から世界へ食の楽しさを届ける」がミッションの私と同じく、今回ご一緒する6人の料理人たちも、それぞれの料理で地域と向き合っています。献身的とも言えるその姿勢は、“食を目的に地域に来てもらいたい”という想いから。彼らとは農業・漁業の在り方、食材、調理法などを極めてオープンに語らい、瀬戸内ならではのガストロノミーとは何かを話し合ってきました。今回私は個性ある料理人たちを繋げる役ですが、ひとりの料理人としても参加します。瀬戸内の海産物や山の幸など、地域の“美味しい”を知る料理人が船頭となり、+1として私のエッセンスが加わる革新的シナジーに、どうぞご期待ください。

星降るレストラン SUPEROR 地域の料理人 -地域への想いをひと皿に。-

今回、備中・備後・備前から集う料理人たちは、地域食材を使うスペシャリストとして地域版ミシュランやビブグルマンに選ばれた腕利きの揃い。薪火、和食、フレンチ、イタリアンとそれぞれの調理分野を活かし、献身的・革新的な調理法で五感をくすぐるひと皿を紡ぎます。



星本 敏男 ロジェ | 広島県福山市  
参考URL：[https://www.new-castle.net/restaurants/f\\_rosier/](https://www.new-castle.net/restaurants/f_rosier/)



川上直哉 喜楽別亭 | 井原市美星町  
参考URL：<https://www.instagram.com/kirakubettei/?hl=ja>



河内 奎介 SETONITE | 岡山県玉野市  
参考URL：<https://setonite.jp/>



中山 孝雄 ルミロワール | 広島県福山市  
参考URL：<http://le-miroir.jp/>



中山 公人 参考URL：<https://www.instagram.com/nakayamakimihito/>



濱中 啓輔 ERBA | 広島県福山市  
参考URL：<https://www.instagram.com/erba.fuku/>

## 地域のシェフからの一言

“全ては、食で地域を感じてもらうために”

地域の誇りとなるローカルガストロノミーの創出へ

「今回、岡山・広島のカストロノミーを牽引する腕利きの料理人たちが、吉武広樹氏のもとに集い、それぞれが大切にしてきた価値観、素材と向き合うプロセス、技法を惜しみなく共有することで、この地域ならではの新しいガストロノミーを考案しました。目指したのは、食べるひと、育てるひと、調理するひと、サーブするひとみんなにとって、“誇り”となるひと皿です。地域の魅力を注いだ彩りゆたかな味わいを、そのストーリーとともに、お楽しみください」（喜楽別亭 川上直哉）。

### 〇コース料理について

地域の6名の料理人と、吉武広樹シェフがコラボした全8品の特別メニューを提供。

アミューズ、冷前菜、温前菜、スープ、スペシャル、魚料理、肉料理、デザート

### ペアリングドリンク

シェフの料理をより一層楽しんでいただくために、ペアリングドリンクにもこだわりました。今回は厳選した日本茶と菓子、そしてお酒を楽しむ茶酒房として人気を集める福岡「万（よろず）」から茶司徳淵氏がおもてなし。氏が提供する独創的な日本茶と茶酒に加え、お酒が飲めない方にも徳淵氏開発によるお茶を使った特製ノンアルコールカクテルをご用意します。加えてフランスで活躍した自然派ワインの醸造家・大岡氏のワインもご提供します。

**茶司** 徳淵 卓（日本茶・茶酒 万 福岡県福岡市中央区赤坂）



参考URL：<https://www.instagram.com/yorozu.tea/>

徳淵 卓。万 yorozu 茶司。1977年生まれ。2012年、福岡県福岡市中央区赤坂にて、「万 yorozu」を開業。厳選した日本茶と菓子、そしてお酒を楽しむ茶酒房として人気を集めています。日本茶を通して世界に日本の伝統文化を伝える活動にも携わり、さまざまな分野の人々とのコラボレーションも。2019年、世界のベストレストラン50や世界のベストバー50などを発表しているイギリスの50 Bestによる新カテゴリー「World Best 50 discovery」にも選出されました。

**醸造家** 大岡弘武（ラ・グランド・コリーヌ・ジャポン 岡山県岡山市北区）



参考URL：<http://www.lgcj.jp/profile.html>

ボルドー大学醸造学DNO、ボルドーBTSAを経て2001年同資格取得。ギガル社でエルミタージュ地区栽培長、ドメヌ・ティエリー・アルマンで栽培長を務め、フランスにおける日本人の個人ワイナリーのパイオニアとして『ニューヨーク・タイムズ』に取り上げられ、世界の一流レストランで大岡氏のワインが採用されるように。2016年、活動の場を岡山へ移し、ラ・グランド・コリーヌ・ジャポン社を設立。訳書「大岡弘武のワインづくり 自然派ワインと風土と農業」は、2023年世界料理本大賞ニューワールドワイン部門にて1位に。今回ペアリングワインとして、大岡氏のワイナリーで丹精込めて作られた岡山名産「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の白、「小公子」の赤を特別提供します。

## 会場装飾

装飾家能勢聖紅（岡山県倉敷市在住）



参考URL：<https://seikou-nose.com/>

1996年に装飾家としての活動をスタート。花や木々などの植物を用いた作品が承知的で、これまで1500を超える会場のアートディレクションを手掛けてきました。G7サミットや上野美術館、二期倶楽部、日本橋三越本店、レクサスなどでのインスタレーションをはじめ、数々のアーティストやミュージシャン、伝統工芸作家とコラボレーションを重ねるなど、その活動の場は国内外多岐に渡ります。今回はメインダイニング、Twilight Party、Starry Sky Partyの3会場3シーンを彩り、ガストロノミー空間に華を添えます。

## その他、本レストランで活用する地域資源

備前焼、井原デニム、備中和紙、備後紘



※上記情報は変更になる可能性があります。予めご了承ください。

## 岡山県井原市美星町について



星空保護区の象徴的な施設「美星天文台」にあるスペースガードセンター

守り続けた、光害のない美しい夜空は  
星空保護区の認定を経て、地域の誇りに

35年前に日本で初となる「光害防止条例」を制定した美星町。住民一体となって暗い夜空を保護することで、住んでいる人、訪れる人々が美しい星が見られる環境を守り続けてきました。その取り組みが認められ、2021年11月星空版の世界遺産と称される「星空保護区（コミュニティ部門）」に認定。保護区としては日本で3番目、「ダークスカイ・コミュニティ」としてはアジア初となる快挙です。これはつまり、その環境を守ってきた住民が称されたこと。美星の夜空は今や、住民の「誇り」となりました。

**「星降るレストラン」とは？**



「星降るレストラン」は、「星空」から新たな地域の魅力発信や活性化を目指す株式会社ビザビ（岡山県）の発案により星空ツーリズムプロジェクトとして2020年に岡山県井原市でスタート。その後、日本航空株式会社ベンチャーチーム・W-PITとの共創により全国に開催場所を拡大している一夜限りのレストランです。星がきれいに見える屋外環境で、季節の移ろい、時の流れを感じられる非日常空間を演出。地域の美味しいを熟知する腕利きのシェフたちが、シーズンナブルな郷土の食材を用い、その土地でしか味わえない美食を提供します。

開催地：沖縄県小浜島、鹿児島県徳之島町、千葉県一宮町、岡山県美星町、北海道弟子屈町

### 星降るレストラン公式サイト

<https://hoshifuru-restaurant.com/>

星降るレストラン公式インスタグラム

[https://www.instagram.com/hoshifuru\\_restaurant/?hl=ja](https://www.instagram.com/hoshifuru_restaurant/?hl=ja)



Hello, New Local / VIS-À-VIS



当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000003.000155151.html>

井原市観光協会のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company\\_id/155151](https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/155151)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ビザビ 広報担当：佐藤勢一郎（地方創生局）

電話：086-230-1575 メールアドレス：s-satoh@vis-a-vis.co.jp