



【開催レポート】 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」

アジア初星空保護区コミュニティ部門認定のまちの井原市美星町の星降る夜に、世界で活躍する料理人が集結し、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」が開催されました。

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としてSola Factoryより吉武広樹シェフを地域に招請。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6名の腕利きシェフの育成を通じて、新たなローカルガストロノミーーツーリズムを創出する一連のイベントを2月2日（日）に開催いたしました。



幻想的な装いとなった星空ペンションコメットメインダイニング。シェフたちの共演が眼前で楽しめるシェフズテーブルに視線が集まった。



満天の星が望めるテラス席



茶司徳淵氏のおもてなし



7名のシェフの彩りの美食が並んだ



雪見やぐらとなった屋外会場

舞台となったのは星空保護区のまち岡山県井原市美星町。開催前日、ここ数年で類を見ない大雪に見舞われ、開催そのものが危ぶまれましたが、当日は晴天に恵まれ、この日のために作られた至極のひと皿を求めて、国内外から美食家たちが集いました。



雪解けの幻想的な空間 | トワイライトパーティー

ウェルカム会場は星空保護区の中心地「美星天文台」に隣接する中世の街並みを再現した中世夢が原にある、城主の館にて開催。福岡より茶司徳淵氏をお招きし、玉露と二煎茶、茶菓子でレストラン参加者をおもてなし。雪に彩られた里山の夕暮れが幻想的でした

夕暮れの幻想的な幕開けに期待が高まった



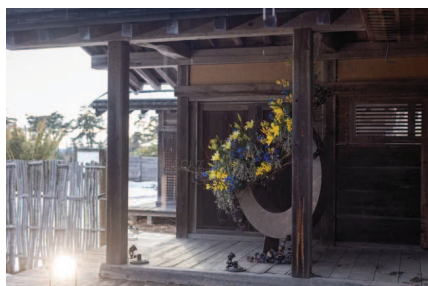
雪化粧が凜とした空気を醸し出した



中世の館がこの日限りで茶会の設えに



茶司の美しい所作に注目が



装飾家によるフラワーオブジェがお出迎え



玉露・二煎茶と合わせた茶菓子



福岡の名店「万」の茶炉



カモミールのノンアルスパークリングと地場のシャンパンで会がスタート

肥沃な大地を感じる備前・備中・備後の美食と美酒による饗宴

美星町で開催されているテロワール・レストラン「星降るレストラン」の高付加価値版として一夜限りで開催された「星降るレストランSUPERIOR」。演出家「能勢聖紅」氏により装花の演出が施されたメインダイニング&星空テラス席で、ゲストシェフのSola 吉武広樹シェフと地域の腕利きシェフ6名が共同開発した特別なコース料理が振る舞われました。ペアリングドリンクのベースは日本茶とし、アクセントで茶酒や地域産のワインを差し込んだ個性的なマリアージュも好評でした。



備前焼の一輪挿しや、デニムのナプキンなど地域の伝統産業とのコラボも。



ひと皿提供するごとにテーブルからは歓喜の声が



装飾家によりいつもカジュアルな空間が上質な食空間に変貌



オリジナルの茶酒や地域産のワインとのペアリングも



シェフ7名の連携が楽しめる劇場型ダイニング



テーブルから見える屋外キッチンで、薪火の調理法で焼かれたメインの和牛



料理を担当したシェフが、変わる変わるテーブルに直接説明に



暖炉が灯る、暖かな空間



7名シェフそれぞれのアミューズがひと皿に

7名のシェフ紡いだローカルガストロノミーの真骨頂

ミシュランシェフ吉武広樹氏と地域の腕利きシェフ6名が数ヶ月かけて試行錯誤の末に完成したメニュー7品が当日お披露目された。地域の食文化の向上を目的に開発した料理のレシピはシェフ及び地域で共有され、参加シェフ各店舗で提供される。



吉武シェフのスペシャル
テ



ルミロワール中山シェフ
の魚料理



レストランロジェ星本シ
ェフの冷前菜



レストランERBA濱中シ
ェフのスープ



SETONITE河内シェフの温前菜



Restaurant Noble中山シェフのメ
イン



喜楽別亭川上シェフの雉蕎麦



レストランが閉店する頃には満天の星が降り注ぎ、星空保護区らしい一夜に。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000004.000155151.html>