

(共同リリース)

2024年12月26日  
井原市  
株式会社ビザビ  
日本航空株式会社

## 地域の魅力を彩る「腕利きの料理人」たちが共に創り上げる ガストロノミーイベントを開催します



前田 哲郎  
Txispa オーナーシェフ:  
(スペイン・バスク)



星空ペンションコメット  
(岡山県井原市美星町)



吉武 広樹  
Sola オーナーシェフ  
(フランス・福岡)

井原市美星町(市長:大舌 勲)、株式会社ビザビ(所在地:岡山県岡山市、代表取締役社長:吉田大助)、日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長 グループCEO:鳥取三津子、以下「JAL」)は、井原市を中心とした備中・備後地域において、海外で活躍する一流シェフを招き、地元シェフへのコーチングを通じてスキル向上、地域食材の磨き上げを通じて、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します。

この企画は、JALの [W-PIT 社員](#)(\*1)の発案により、株式会社ビザビとの共創で始まった「[星降るレストラン](#)」プロジェクトの一環です。2021年に岡山県井原市・美星町でスタートし、今年で3年目を迎えます。さらなる魅力創出のため、肥沃なテロワールに育まれた滋味溢れる食材を活用し、地域の魅力を彩る「腕利きの料理人」たちが共に学び、切磋琢磨することで、備中・備後を「食彩のまち」とすることを目指しています。

イベントの一環として、一流シェフによる地元のシェフを対象としたシェフ塾が開催されます。第一弾としてスペイン・バスク地方のTxispa オーナーシェフ前田哲郎氏(\*2)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 オーナーシェフ吉武広樹氏(\*3)から実践的な調理技法を学びます。



シェフ塾での学びをアウトプットする場として、2025年2月に星空保護区コミュニティ部門アジアで初めて認定された岡山県美星町で「[星降るレストラン SUPERIOR](#)」を開催します。このイベントでは、シェフ塾参加メンバーと吉武シェフが共同開発した地域の食材をふんだんに使用したコース料理を提供します。

特別版となる今回は、美星天文台に隣接する「中世夢が原」とその近くのレストランを移動しつつ美食を楽しむ回遊型ダイニング形式で行います。各場所で備中・備後地域のプロダクトと地域食材を活かした料理が提供され、地域の魅力を深く体感できる演出を施します。

(\*1)Wakuwakuをキーコンセプトに、異業種共創を通じて新たな価値創造に挑戦するJAL公認の社内ベンチャーチーム。Wakuwaku-Platform Innovation Teamの略。2017年に設立し、現在、約220名の社員が集う。

「W-PIT」公式サイトURL：<https://wpit-official.themedia.jp/>

(\*2)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「tetxubarri(テチュバリ)」という名で個人の活動も行い、2024年春に「Txispa」を開店、その半年後にミシュランで一つ星を獲得するという快挙を達成し、日本人でスペイン国内最速記録を樹立。

(\*3)1980年生まれ、佐賀県出身。

東京の「ラ・ロシエル」、「ル・ピラート」で計6年間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 | 「REDU-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。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。

#### 【問い合わせ先】

井原市 建設経済部 観光交流課 TEL:0866-62-8850

日本航空株式会社 岡山支店 佐々木 TEL:080-4958-9613(平日10:00~12:00、13:00~18:00)