

【報道関係各位】

2025年12月18日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

シェフが食材との出会いを一皿で表現する新企画

「OT SPiCE」1月13日より始動、第一弾は福岡・宮若市コラボ 福岡・中洲「GRANADA SUITE on À TABLE」

全国でホスピタリティビジネスを展開する株式会社ポジティブドリームパーソンズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:西村 輝夫)は、初となる“食材との出会い”にフォーカスしたレストラン企画を立ち上げました。

当社が運営する福岡・中洲のレストラン「GRANADA SUITE on À TABLE」のシェフ・古庄真和が、現地での食材との出会いを”最高の一皿”として表現し、生産者と顧客をつなぐことを目的にした企画。九州各地で出会った自然・食材・人を“SPICE=料理を面白くする刺激”として捉え、料理で表現する新プロジェクトを『OT SPiCE』として始動します。第一弾では、古庄が惚れ込んだ宮若市と協同し、里山レモンを使用したコラボメニューを2026年1月16日(金)から1月31日(土)限定で提供します。



<OT SPiCE とは>

OT SPiCE

on A TABLE のシェフ・古庄真和が、自らの足でその土地に足を運び、九州のあらゆる土地で体験したものを料理として表現し、生産者や土地へフォーカスする企画。

on A TABLE=OTと、出会う自然・食材・人とのつながりを“SPICE=料理を面白くする刺激”と捉え、古庄が現地で受けた刺激やインスピレーションを料理として表現することで、福岡のレストランから九州の食材・生産者に光を当て、料理を通じて顧客に繋げることを目的としています。

GRANADA SUITE on À TABLE シェフ・古庄 真和



1986年、熊本県生まれ。2013年に当社に入社。ザ マーカススクエア福岡のグランドオープン時にキッチンに配属。当社初のレストラン特化店2店舗の立ち上げを経て、2021年にon À TABLEへ異動。現在はゼネラルマネージャーとキッチンを兼務しながら、自らの足で生産者を訪ね、その土地の風土や空気を感じ、メニューへ落とし込むスタイルを大事にしているシェフ。

里山レモンとの出会いから始まった宮若市との協業

古庄が宮若市を訪れた際に出会った食材や刺激を受けた生産者、廃校をリブランディングした地域施設「みやわかな郷」で触れた地域の取り組み・理念に共感したことから、今回のコラボレーションが実現しました。その中でも、地元で作られたパンに使用されていた“里山レモン”的香り高さと、耕作放棄地の再生から生まれたという背景に深く感銘を受け、古庄は夏のかき氷企画で初めて里山レモンを採用。料理を通して魅力を伝えたいという想いからも、本企画のメイン食材として採用しています。

＜里山レモンの会＞

近年米農家の高齢化が進んだことや害獣の増加で耕作放棄地が増え、害獣が手を付けないレモンを育て、緑豊かな宮若の景観を取り戻そうと生産者が協力し、立ち上がった会。里山レモンは秋から春にかけて旬を迎え、日向夏を交配した大ぶりな実と、皮が薄く実が多いのが特徴。温暖な海ではなく標高の高い里山で育つことから「里山レモン」と命名。



宮若食材をふんだんに使用した期間限定コラボメニュー

■里山レモンのクリームソーダ 700円（税込み）



国内外で再び注目を集め「クリームソーダ」をon A TABLE流に再解釈し、里山レモンを4種の加工法で存分に味わえる一杯に仕上げました。冬の暖かい店内で食べたくなるレモンアイス、甘く煮詰めたレモンシロップとレモンジャム、素材そのままの味を楽しめる輪切りレモンを、甘みと酸味がバランスよく溶け合う爽やかなドリンクに。

■宮若牛と宮若野菜 里山レモンのチャコールグリル 160g 6,000円 / 80g 3,000円（税込み）



宮若の清らかな水で育った野菜と、赤身と脂のバランスに優れ、口どけの良い柔らかさが特徴の黒毛和牛「宮若牛」を、ワンプレートで贅沢に味わえる一品。炭火で焼き上げることで、旨味がぎゅっと閉じ込められ、上品な味わいをお楽しみいただけます。

■里山レモンのバスクチーズケーキ 1,200円（税込み）



濃厚でなめらかなコクが口中に広がるバスクチーズケーキに、今回特別に里山レモンで作ったジャムソースをかけて、普段とは違う味わいを。チーズケーキの甘みとレモンのほのかな酸味がマッチし、フォークが止まらなくなるデザートに仕上げました。カフェタイムにも、ディナーの締めにもおすすめです。

■里山レモンと鮮魚のカルパッチョ 1,800円（税込み）



海鮮も美味しい福岡ならではの、その日おすすめの鮮魚をオリジナルソースで味わうカルパッチョ。

ソースは、水が綺麗な土地でしか育たない「レンゲ草」に集まる蜜蜂からできた「レンゲ草蜂蜜」と、その近くで育つ里山レモンで仕上げた蜂蜜レモンのソース。里山レモン本来の味を堪能いただけるメニューとしてシェフが開発した一品です。

<提供期間>

2026年1月16日(金)～1月31日(土)

詳細は公式サイトをご確認ください：<https://onatable.granadasuite.com/20251218/76628>

店舗詳細

施設名 GRANADA SUITE on À TABLE (グラナダスイート オン ア ターブル)



住所 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5丁目3-8 アクア博多1F
TEL 092-283-5257

営業時間 ランチ 月～金・祝前日 11:30～15:30(L.O.14:00)
土日祝 11:00～16:00(L.O.14:30)
カフェ 14:00～16:30(L.O.15:30)
ディナー 月～木・日・祝日 17:30～22:30(L.O.21:00)
金・土・祝前日 17:30～23:00(L.O.21:30)
テイクアウト 11:30～14:00/18:00～21:00

アクセス 地下鉄空港線 中洲川端駅（2番出口）から徒歩1分
公式サイト <https://onatable.granadasuite.com/>

運営会社概要

■社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設立：1997年7月1日

■ファウンダー：杉元 崇将

■代表取締役社長：西村 輝夫

■本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル4F

■従業員数：915名（2024年7月1日現在）

■事業内容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEBサイト：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook <https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>

X https://x.com/pdp_kandou

YouTube <https://www.youtube.com/positivedreampersons>

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/