

News Release

2026年6月10日 / マルコメ株式会社

Marukome USA が、NYのミシュラン2つ星レストラン Odoと食文化プロジェクトを開始



発酵とは、あなたにとって何ですか？

日本の食文化を支えてきた味噌を
ニューヨークで味わい、知り、学び、問う。

マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、米国現地法人のMarukome USAを介してミシュラン2つ星レストランOdoの大堂浩樹シェフと、多目的展示スペースを兼ねたNYフラットアイアン地区のTHE GALLERY by Odoで食文化プロジェクトを本格的に開始します。

単なる食体験ではない「味わい、知り、学び、問う」場所に

2026年6月6日から9月4日までの約3か月間、「発酵とは何か」をあらゆる角度から問う食文化プロジェクトを発足しました。ニューヨークで初公開となるマルコメの歴史展示、大堂シェフ監修の「おぼんざい」「お膳」スタイルによる特別な食事、取締役副社長の青木秀太が語る170年超の知恵と知見。これらを通じて多角的に「発酵とは何か」を体験することができる空間です。会場では大堂シェフによるコラボメニューに加え、青木秀太による対話型セミナーシリーズを展開していきます。

プログラム

Taste / Perceive / Reflect

Taste — 味わう

6月20日まで元Ramen Feel店主の渡邊大介氏が手掛ける「発酵」をテーマにした味噌ラーメンを提供します。さらに、6月21日から大堂シェフ監修の「味噌」「発酵」をテーマにした「おぼんざいセット」を特別に予定しています。ミシュラン2つ星の大堂シェフが、味噌や糀をニューヨーク現代風アレンジ。「味噌の歴史」「糀の働き（旨み）」「発酵による甘み」「マスキング効果」「合わせ味噌の可能性」を一皿に表現します。

Perceive — 感じる

日本から運ばれた100年前の木桶、発酵にまつわる古い道具や明治44年（1911年）の暦や看板など、貴重な歴史的な展示物。発酵を、物質と時間と文化の積み重ねりとして空間全体で感じることができます。

Reflect — 考える

発酵を食だけでなく時間や日本人の心と体との関係の中で考え直す、対話型セミナーを開催します。第1回は6月20日に開催。以降、7月と8月に各1回の開催を予定しています。

marukome

- 日程：2026年6月20日(土) 11:00～13:00
- 会場：THE GALLERY by Odo (17 West 20th Street, New York)
- 費用：130 USD
- 定員：20席限定
- 予約方法：<https://www.odogallery.nyc/news/marukome-miso>



発酵の学び・ハンズオン体験・味覚が、ひとつの時間に重なります。

<知る>

味噌、糀の歴史と発酵のメカニズムを紐解きながら現代の食卓や日々の暮らしに活かす術を青木秀太がプレゼン

<触れる>

日本の戦国時代に侍たちの携帯食として重宝された「みそ玉」を参加者自身の手で作るワークショップ

<味わう>

大堂シェフによる発酵をテーマにした「お膳」スタイルの食事（お料理5品）と味噌の風味を昇華させた特製チーズケーキ

食べて味わい、見て感じ、対話して考える。3つの体験が、同じ「発酵」を異なる角度から照らし合わせる構成です。

THE GALLERY by Odo について

ニューヨーク・フラットアイアン地区に位置する食・アート・文化を融合した空間。ミシュラン2つ星レストランを手がける大堂シェフが設立。展示、食、文化体験を横断するプロジェクトを展開しています。

17 West 20th Street, New York

<https://www.odogallery.nyc/>

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)

marukome