

PRESS RELEASE / EARTH MART 広報事務局 / 2024.11.01

2025年大阪・関西万博 小山薫堂プロデュース・シグネチャーパビリオン「EARTH MART」にて25の新定義料理を展示

食の未来に向かう日本発の食のリスト「EARTH FOODS 25」をテーマに、大阪・関西万博で発表するコンセプト料理を共創する気鋭のシェフ5名決定



2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）シグネチャーパビリオン「EARTH MART」（テーマ事業プロデューサー：小山薫堂）は、地球の食の未来をより良くするため、日本発の食文化やアイデアを共有するためのリスト「EARTH FOODS 25」を使い、料理を通して未来へ向かう新しい価値を提案するため、豊かな創造力と個性あふれる料理人5名を起用いたしました。

参加する料理人は、リオネル・ベカ氏（ESqUISSSE エグゼクティブシェフ）、サンティアゴ・フェルナンデス氏（MAZ ヘッドシェフ）、石坂 秀威氏（SEA VEGETABLE 料理開発担当/シェフ）、加藤 峰子氏（FARO シェフパティシエ）、桑木野 恵子氏（里山十帖 料理長）。

この料理人5名が共創し、1名につき5つの食材を担当して新しいコンセプト料理を開発。2025年4月13日に開幕する、大阪・関西万博シグネチャーパビリオン「EARTH MART」の「EARTH FOODS 25」コーナーにて展示いたします。

EARTH FOODS 25 コンセプト料理 開発料理人プロフィール（敬称略・姓アルファベット順）

リオネル・ベカ Lionel Beccat（ESqUISSE エグゼクティブシェフ）

フランス、コルシカ生まれ。「メゾン・トロワグロ」でスーシェフを務めた後2006年「キューイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」のシェフとして来日。2012年、ESqUISSE エグゼクティブシェフに就任。ミシュランガイド東京2013より継続して二つ星の評価を受ける。2021年、「エスキスの料理 インスピレーションから創造する料理の考え方」を発刊する。フランスの技術と伝統に根ざしながら日本の食材と文化に発想された独創的な料理は先進的で味わい深い。


サンティアゴ・フェルナンデス Santiago Fernandez（MAZ ヘッドシェフ）

ベネズエラ生まれ。スペインの4年制料理専門大学「バスク・クリナリーセンター」でガストロノミー・料理学の学士号を取得後、ペルーのレストランCENTRALに加わり、5年間クリエイティブプログラムを担当。2022年日本に移り、MAZのヘッドシェフに就任。そこで日本の旬の食材を使いながらCENTRALの哲学をさらに発展させ、複雑さと深みを加えた。2023年、ミシュラン東京にて最年少で2つ星を獲得。また、MAZはアジアのベストレストラン100、日本のトップ5ベジタブルレストランにも選ばれている。


石坂 秀威 ISHIZAKA Shui（SEA VEGETABLE 料理開発担当/シェフ）

シドニー出身。オーストラリアのU30の料理コンテストで優勝後、2018年東京にオープンしてからわずか1年で2つ星を獲得した「INUA」でスーシェフとして料理開発を担当。その後「シーベジタブル」と出会い、これまでに社内のテストキッチンで100種類以上の海藻と向き合いながら、料理業界でも知られていない海藻の食材としての可能性を発信してきた。また、京都で開かれた『noma』のポップアップレストランに料理開発担当として参画。


加藤 峰子 KATO Mineko（FARO シェフパティシエ）

東京都生まれ。デザイン、美術、現代アートやモノづくりに興味を持ち、食の分野からパン・お菓子の道を選び進む。約10年間、「イルルオゴディ アイモエナディア」「イル・マルケジーノ」「マンダリンオリエンタルミラノ」（ミラノ）、「オステリア・フランチェスカーナ」（モデナ）など、イタリアの名立たるミシュラン星獲得店にてペイストリーシェフを勤める。「エノテカ・ピンキオーリ」（フィレンツェ）のチョコレート部門を経験。「ファロ」では、旅するように“特別な体験として脳裏に残るようなレストラン”を目指し、日本の自然や和のハーブをリスペクトしたデザートを提案。自家製酵母など原材料からこだわりメニュー開発に取り組む。


桑木野 恵子 KUWAKINO Keiko（里山十帖 料理長）

埼玉県出身。「里山十帖」料理長。オーストラリア、インドなど世界各地を巡りアーユルヴェーダの哲学や食、ハーブ、スパイスについて学ぶ。地に根付く食文化・風土、雪国の暮らしを肌で感じながら、「ローカルガストロノミー」を料理に表現。2020年「ミシュランガイド新潟2020特別版」で一つ星を獲得。ゴ・エ・ミヨ2022年「テロワール賞」、2023年野菜のレストランガイド「We're smart green guide」にて世界13位、Best Leady Vegetable chefs 授賞。

EARTH FOODS25 コンセプト料理 開発料理人コメント

リオネル・ベカ (ESqUISSE エグゼクティブシェフ)

万博は、調和のある暮らし、利他的な心、好奇心、夢や発明など、人類が願う BEST を発表する場です。料理人は日々命ある食材と向き合い、その代弁者としてこの地球に恩返しをしたいと努めています。私たちの「現場」は小さいものです。今回 EARTH FOODS 25 を通して、未来のヴィジョンを料理で表現できることは大きなチャンスであり、豊かでおいしい日本のテロワールを世界に発信することは私たちの誇りです。

サンティアゴ・フェルナンデス (MAZ ヘッドシェフ)

私はいつも日本の豊かな自然と食文化に魅了されてきました。2年前に日本に来て以来、私は日本から学び、その食材を尊敬の念を持って扱ってきました。同時に、日本の文化に外部の考え方を吹き込み、創造的なビジョンと組み合わせることで何が達成できるのか、新しく革新的な視点を持ち込めたらと思っています。

石坂 秀威 (SEA VEGETABLE 料理開発担当/シェフ)

日本の食文化は多様で豊かですが、その中から厳選して 25 種類の食材に絞られたこのような食材を通じて、日本の食文化の魅力を万博のような場で伝えられること、そしてその役割を担う料理人の一人として選ばれたことを光栄に思います。一つ一つの食材が持つ魅力や大切さを、広く世の中に共有できる機会に恵まれ、心から感謝しております。

加藤 峰子 (FARO シェフパティシエ)

これからは世界のフードシステムの歪みを 10 年で解消するための仕組みを考え、一緒に解決していくことを最優先しなければなりません。それは、地球にある食物に感謝しながら、自由な発想で組み合わせることで料理し、新たな食文化を創造すること。新たな価値を創造伝達し表現すること、また日本各地の残さなければならない伝統文化や、日本が世界に誇れる美意識、テクノロジーの革新とともに、食べる楽しみをアップデートすること。そして未来に向かい、食から人の幸せを生み、食から社会課題に向かい、食から世界を変えること。そんな希望に満ちたことかもしれません。

桑木野 恵子 (里山十帖 料理長)

私たちは昔から稲作を軸に季節を過ごし、自然とともに生きる文化や伝統を育んできました。山の中で料理と向き合っていると、人は自然によって生かされているのだとつくづく感じます。先人の叡智を学ぶ事、自然に謙虚である事、他を受け入れる寛容性が、地球の食の未来を良くするために大切な事ではないかと思っています。

EARTH MART プロデューサー コメント

小山薫堂 (2025 年日本国際博覧会 (大阪・関西万博) テーマ事業プロデューサー)

万博は未来を具現化して見せるパビリオンが多いと思いますが、私のパビリオン「EARTH MART」は未来に向かうために立ち止まり、過去の中に未来の希望を見つけるような展示にしたいと考えています。「EARTH FOODS 25」はまさにその一環で、私たちが慣れ親しんできた食材・食品を見つめ直すことで、未来に向かって新しい可能性が見出せるのではないのでしょうか。このプロジェクトにおいて、クリエイティブな 5 名の料理人の方々に参加していただくことができました。個性あふれる 5 名の感性によって見慣れた食材がどのような未来の料理に生まれ変わるのか、ぜひ万博会場でご覧ください。

EARTH FOODS 25 の担当

リオネル・ベカ / 14. 椎茸・干し椎茸、18. 寒天、19. ふぐ、20. すり身、21. 鰹節
 サンティアゴ・フェルナンデス / 4. 高野豆腐、6. 大根、7. わさび、13. 梅干し、16. わかめ
 石坂秀威 / 3. 豆乳、15. 昆布、17. 海苔、22. 麴・種麴、24. しょうゆ・みそ
 加藤峰子 / 1. 米粉、5. あんこ、11. 抹茶、12. 香酸かんきつ、23. 日本酒・本みりん
 桑木野恵子 / 2. 餅、8. 山椒、9. かんぴょう、10. こんにゃく、25. 野菜の漬物

料理人の選定理由

「EARTH FOODS 25」とは、地球の食の未来をより良くするための日本発のアイデアを共有するためのリストであり、大阪・関西万博の場で、既存のジャンルやスタイルを飛び越えて、料理を通して未来へ向かう新しい価値を提案できる料理人として、個性あふれる気鋭の料理人 5 名を選定・起用いたしました。

この 5 名の料理人が、「EARTH FOODS 25」のリストの中から 1 人につき 5 品の食材を担当し、5 皿の料理を開発。合計 25 皿のコンセプト料理を、シグネチャーパビリオン「EARTH MART」にて展示いたします。

EARTH FOODS 25

「EARTH FOODS 25」とは、日本が培った食材、食品、食の知恵・技術の中から 25 を選定し、その価値を国内外に発信することで、地球の食の未来をより良くするためのアイデアを共有するためのリストです。

日本の食文化は、「地球との共生」と「食の知恵・技術」の集積です。豊かな海洋国家（海の面積は世界第 6 位）として、昔から受け継がれてきた「海藻文化」と「発酵文化」があり、そこには多くの知恵や技術の集積があり、菜食・発酵・健康が結びついた食の自然観をもっています。この日本がもつ食の価値・本質を再定義し、そのアイデアやヒントを世界に共有することで、食文化発展や環境問題解決への貢献につながることを目指しています。

EARTH FOODS 25 リスト

1. 米粉 2. 餅 3. 豆乳 4. 高野豆腐 5. あんこ 6. 大根 7. わさび 8. 山椒 9. かんぴょう
 10. こんにゃく 11. 抹茶 12. ゆず 13. 梅干し 14. 椎茸・干し椎茸 15. 昆布 16. わかめ
 17. 海苔 18. 寒天 19. ふぐ 20. すり身 21. 鰹節 22. 麴・麴種 23. 日本酒・本みりん
 24. しょうゆ・みそ 25. 野菜の漬物

EARTH FOODS 25 をテーマとした展示コーナー

シグネチャーパビリオン「EARTH MART」では、25 種類の EARTH FOODS の考え方を世界に伝えるため、「EARTH FOODS 25 のコンセプト料理」の他、「EARTH FOODS 25 のパッケージデザイン」を一般公募して選定したものを具現化、パビリオン内に展示いたします。

※EARTH FOODS 25 について、詳しくは EARTH MART 公式 HP (<https://expo2025earthmart.jp>) をご覧ください。



EARTH MART とは

シグネチャーパビリオン「EARTH MART」とは、食といのちの循環に触れ、未来へのヒントと出会う空想のスーパーマーケット。まるでスーパーマーケットで買い物するような感覚でワクワクしながら、これまで当たり前だと思っていたことをリセットし、新しい食べ方と向き合う様々な体験が散りばめられています。伝統、文化、社会課題、テクノロジー・・・食の現在をニュートラルに見つめ直し、食べることの喜びと、私たちが次の時代にいのちをつむいでゆくヒントを探す旅に誘います。

公式 Web サイト

<https://expo2025earthmart.jp>

公式 SNS

X : https://twitter.com/expo_earthmart

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

Facebook : <https://www.facebook.com/expo2025earthmart/>



本件に関するお問い合わせ

EARTH MART 広報事務局（株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ内）

下記のお問い合わせフォームよりお問い合わせください。

<https://expo2025earthmart.jp/contact>