



報道関係各位

2022年12月5日  
Airbnb Japan株式会社

**Airbnb Japanと一つ星レストラン「sio」の鳥羽周作シェフによる  
「エアビー旅ごはん」コラボレーション  
この冬、全国のAirbnbで楽しめる「幸せの食べるスープ」オリジナルレシピを発表**

- Airbnbの滞在中に、簡単に作れて充実した朝時間を過ごせる「幸せの食べるスープ」レシピが完成
- 全国のAirbnbリスティングで旅行するゲストも、朝食を提供するホストも、地方食材でアレンジしながら楽しむことができるレシピに
- 料理のポイントがわかる鳥羽シェフ実演のクッキング動画、ダウンロード可能なレシピシートも公開 ([airbnb.com/tabigohan2022recipe](https://airbnb.com/tabigohan2022recipe))

世界最大級の旅行コミュニティプラットフォームのAirbnb(本社:米国カリフォルニア州サンフランシスコ、以下:Airbnb、日本語名:エアビーアンドビー)の日本法人はこの冬、Airbnbのコンセプトである「暮らすように旅する」体験を食を通してより一層味わっていただけるよう、一つ星レストラン「sio」のオーナーシェフ鳥羽周作氏がオリジナルで開発した「幸せの食べるスープ」のレシピを共同で初公開いたします。このオリジナルレシピは、全国のAirbnbのリスティング(宿泊施設)で地方食材を活用しながらアレンジも可能で、これからの冬にからだも心も温まるレシピになりました。



AirbnbはLive Anywhere「暮らすように旅する」をコンセプトにしており、各リスティングはゲストにとって、旅先にある「我が家」のような、自分の居場所を見つけられる存在となることを目指しています。Airbnbのプラットフォームにはユニークなリスティングが多数存在し、充実したキッチン設備とカトラリーを備えた場所も多くあるため、「家族や友達と食事を作って楽しむことができる」ことが魅力のひとつです。実際、3年ぶりに行動制限なしの旅行需要が高まる中、日本国内において、年末年始の休暇時期の旅行者は、Wi-Fi、キッチン、洗濯機、無料駐車場など、宿泊の際に便利な設備を検索し



ており、これらが最も検索された上位5項目に入っています。(注1)2019年1月1日～2022年9月30日の期間

そこで今回は、「Airbnb」の名前の由来である「Air bed and breakfast」のとおり、「宿泊 (bed) の延長線上に、友達や家族と皆で楽しく朝食 (breakfast) を作れるAirbnb体験」をお届けするため、sio系列店Hotel'sにて地域と食の新しい関係性を探る試み「Tabi」をスタートさせるなど、地域食材の魅力発見に注力する鳥羽周作シェフと共同で朝食レシピを開発。地域食材の魅力を知る鳥羽シェフのアイデアを通して、全国各地のAirbnbの滞在中に誰でも簡単に作ることができる、この冬からだも心もあたたまるレシピを考案いたしました。

この冬は是非、「Airbnb検索カテゴリ」からキッチン付きのAirbnbのリステイングを予約し、旬の食材や滞在地域ならではの地域食材を取り入れた『幸せの食べるスープ』で朝ごはんを囲みながら、友人や家族とからだも心も温まる充実した朝時間をお過ごし頂けたらと思います。また、今後、ご自身が所有する空き部屋や空き家などを活用し、新たにホステイングを始められる方にとっても、ゲストをお迎えする際のおもてなしのヒントとして活用いただけるように仕上がっています。

#### <鳥羽周作シェフのコメント>

「開発したレシピは、ほっこりしていて優しく体にしみわたるものになっています。旅先でゲストがみんな買い出しに行き、その土地ならではの食材や好みの具材を調達し、オリジナルのスープを作ることできれば、ホストの方が、ゲストをおもてなしするために作ることもできる、そんなシーンを思っアレンジがきくようにレシピには余白を残しました。

旅先でその土地の食材と合わせて料理すると良い思い出にもなりますし、楽しむ側のゲストにも、おもてなしする側のホストにも、自由な発想でオリジナリティを出してもらえればと思います」

#### <幸せの食べるスープ>





+++++  
<幸せの食べるスープ>

■材料(出来上がり約900グラム・4人前)

- ・押し麦 35g(約1/4合 ※1合=150ml)
- ・大根 80g(約5cm長さ分)
- ・人参 80g(約1/2本)
- ・かぶ 80g(約2/3個)
- ・しめじ 80g(約1パック弱)
- ・玉ねぎ 80g(中サイズ 約1/2個)
- ・鶏もも肉(80g)
- ・ベーコン(70g)
- ・ローリエ 1枚
- ・コンソメキューブ 1キューブ
- ・野菜ジュース(トマトベース) 200g(小パック1個)
- ・水 800cc

-----仕上げ-----

- ・オリーブオイル 適量
  - ・ブラックペッパー 適量
  - ・粉チーズ 適量
-

■作り方(所要時間約1時間)

1、鍋にお湯を沸かし押し麦を20分茹でてザルにあけておく。



2、野菜を全て5mm角のダイス型にカットする。



3、ベーコン、鶏もも肉は野菜よりもひとまわり大きくカットする。



4、鍋に油をひいて(分量外)ベーコン、鶏もも肉を炒める。





5、野菜を加えて塩をひとつまみ加えて野菜の表面が半透明になるまで炒める。



6、野菜ジュース、コンソメ、ローリエ、押し麦を入れ具材の少し上まで水を加え20-30分煮込む。



7、お皿に盛ってオリーブオイル、ブラックペッパー、粉チーズをかけて完成。



---

#### ■アレンジ例

##### ①ほうとう(山梨県)

ミネストローネに溶け込んだ食材の出汁がほうとうに染み込み、野菜の旨味を吸ったおいしいほうとうになります。食べごたえもあり、食べるスープとしてワンランクアップするアレンジです。

##### ②地鶏(宮崎県)

基本の材料の鶏肉をその土地のブランド鶏にするのもおすすめです。  
ブロイラーよりも旨味の強い鶏肉を使うことでよりスープのうまみが深まります。

##### ③さつまいも(鹿児島県)

野菜の滋味深い味わいにさつま芋の甘みが入ることで、これからの季節にうれしいほっこりとした味わいになります。

特に鹿児島県のさつまいもは甘みが強いものが多く、お子さまも大好きなやさしい味になります。



+++++

今年の5月に導入した新しい検索方法「Airbnb検索カテゴリ」は、導入以来、3億回以上使われており、「最高の眺め」「スキー」「シェフ仕様のキッチン」「ログハウス」「歴史的な建物」などこれまでの検索では発見できなかったリスティングが検索できるようになっています。12月には「世界の頂から」「車椅子ユーザー向け」「子供と一緒に」など新たに6つのカテゴリが追加され、さまざまな宿泊先の特徴やタイプをもとにしたAirbnbでのリスティング検索がさらにしやすくなるよう改善されています。今回は、鳥羽周作シェフ監修「幸せの食べるスープ」を楽しみたいAirbnbリスティング10選をご紹介します。

「幸せの食べるスープ」をお友達やご家族と作って楽しみたい**Airbnb**リスティング**10選**

検索カテゴリ「シェフ仕様のキッチン」  
[グラビティ by ザ・ハクバ・コレクション](#)

検索カテゴリ「スキー」  
[SunnSnowログハウス/白馬乗鞍/貸別荘](#)  
[薪ストーブの家 那須高原プライムコテージ ログキャビン 2LDK フリーWiFi デッキでBBQ](#)

検索カテゴリ「最高の眺め」  
[Libertà 瀬戸内海が一望できるバケーションレンタルハウス](#)  
[【とけとけ山荘】河口湖の絶景を眺めるこだわりの別荘](#)

検索カテゴリ「ログハウス」  
[薪ストーブの家 那須高原プライムコテージ ログキャビン 2LDK フリーWiFi デッキでBBQ](#)

検索カテゴリ「洗練されたデザイン」  
[【YHouse】1日1組限定 阿蘇山が見えるのんびり過ごせる宿 \(女子会・カップル・家族大歓迎\)](#)

検索カテゴリ「国立公園」  
[【ラグジュアリー貸切ロッジ】BBQ | ジャクジー | 日本最古の桜 | ワケーション | 星空 | 最大6名 | 長期割](#)

検索カテゴリ「歴史的な建物」  
[古民家 注連原 KOMINKA SHIMEBARU](#)

検索カテゴリ「子供と一緒に」  
[198平米ファミリーホーム/駅2分/難波20分/ガレージ/+2階シャワールーム](#)



画像は[こちら](#)からダウンロードいただけます。

こちらで参照されているすべてのリスティングは、インスピレーションと参考資料としての目的となります。Airbnbはプラットフォーム上の特定のリスティングを支持、推奨するものではありません。こちらで紹介されているリスティングは、2022年11月24日時点のものです。

#### <鳥羽周作(とばしゅうさく)について>

sio株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京 2020 から4年連続一つ星を獲得。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「蛸つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデューサーなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。

#### <Airbnb (エアビーアンドビー)について>

Airbnbのコミュニティは、2人のホストがサンフランシスコの自宅に3人のゲストを迎えた2007年に生まれ、以来、ホスト数は400万人に増え、世界中のほぼすべての国と地域にわたる都市で、10億人を超えるゲストをお迎えしてきました。Airbnbのホストは、今日もまたオリジナリティあふれる滞在とユニークな体験を提供しており、ゲストが心のつながりと居心地の良さとともに世界を体験することを可能にしています。

※「Airbnb」「エアビーアンドビー」「エアビー」の各名称およびロゴはAirbnb Inc.の登録商標です。