

夕陽と星海が奏でる、一夜限りの劇場型ダイニング「星降るレストラン」新シリーズ「il potager」を広島県・江田島市にて開催。

「ワールドラグジュアリーホテルアワード2024」を受賞した「江田島荘」特別宿泊プランをご提供します。

星降るレストランアライアンスチーム

※本イベントは国土交通省「半島振興対策の推進」事業の一環として開催されます。

株式会社ビザビ（岡山県岡山市）は日本航空株式会社（東京都品川区）との共創し、広島県江田島市にて、地域で活躍するシェフたちがコラボし、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いたします。本企画は株式会社ビザビと日本航空株式会社の共創事業「星降るレストラン」プロジェクトの一環であり、2021年に岡山県井原市・美星町でスタートし、今年で4年目を迎えます。

【星降るレストランil potager 概要】

広島県・江田島市の星降る夜にいだかれて、一夜限りのレストランが開店します。

星降るレストラン il potager 特設サイト

<https://hoshifuru-restaurant.com/etajima/>

星がきれいに見える環境で、季節の移ろい、時の流れを感じられる屋外の非日常空間のなか、地域の美味しいを熟知する腕利きのシェフたちが、シーズンブルな郷土食材を用い、その土地でしか味わえない美食を提供する「星降るレストラン」。これまで全国5ヵ所、個性ある会場で地域の美味しいを届けてきた本プロジェクトが満を持して、夕映の島・江田島を舞台に開催されます。

岬の上に立つ展望デッキ「sora to umi」からは、世界遺産の島「宮島」を背に、薄暮に沈む美しい夕焼けが望めます

○開催日：2025年10月18日(土)

○開店時間：16:00 - 20:30

○会場：Bricolage 17（広島県江田島市沖美町是長字四郎五郎1782-11）

○宿泊先：江田島荘（住所：広島県江田島市能美町中町4718）

ホテル ～ 会場間の送迎あり（送迎時間は予約者の方にご案内いたします）

○料金：江田島荘宿泊朝食付きプラン ¥49,800円（税別）

※プランには星降るレストランのウェルカムパーティー、ペアリングドリンクとディナー、デザートビュッフェ、星空バー、ミュージックチャージが含まれます。

○予約数：17席限定

○予約：特設サイト |

<https://reserve.489ban.net/client/edajimasou/0/plan/id/226829/stay?noSearch=1>

食の旅の舞台は、瀬戸内の岬の上に佇むレストラン「Bricolage 17」。「il potager（イル・ポタジェ）」＝「食べられる島」と名付けられたこの会場で、星降るレストランシリーズ新作を開催。会場の菜園で育てられたハーブや野菜、島内の生産者から届く旬の食材を使い、地産地消費率90%以上にこだわった、まさに江田島の食材だけで作られた料理で人々を魅了します。

“島暮らしを感じられるような場所にしたい”と語る空本オーナーのこだわりが詰まったレストラン、その屋外での開催に期待

この日の案内役は、江田島の美味しいを知り尽くす腕利きの料理人たち。それぞれこだわりの食材・料理で江田島という地域と向き合う彼・彼女らの、献身的とも言えるその姿勢からは、“土地の記憶を心に刻んでいただきたい”。という強い想いが感じられます。開催にあたっては、食材や調理法など各シェフの秘訣・秘伝を極めてオープンに語らい、江田島ならではのガストロノミーと、一夜限りの特別なコースが誕生しました。ドリンク類も地ビールや島のお酒などのほか、柑橘類など、こちらも江田島産にこだわったソバキュリアスな飲み物をご用意。お料理にぴったりのペアドリンク各種をお楽しみください。

提供する料理は、その日に取れる旬の食材で構成すること以外ノールール。島ならではの豊かな食材に期待が高まる。

左からBricolage17 空本氏、割烹大学 佐々木氏、sugos café 桑畑氏、つくものカフェ 小方氏

○ 空本 健一（Bricolage17）

1969年生まれ。江田島で育ち、18歳で島を出て50歳でUターン。

広島市安佐南区祇園山本の銀山門前通りで「used select shop RiCKLE!」を16年半経営。

2020年に、江田島市沖美町の四郎五郎岬に江田島ポタジェ&レストラン ブリコラージュ17をオープン。土日祝日のみ完全予約制のコースランチは、地産地消費率90%以上を目指して、毎週自ら島を一周しながら旬の食材を集め、その集めた食材でメニューを提供している。

<https://www.instagram.com/bricolage17etajima/?hl=ja>

○ 佐々木 鉄次（割烹 大学）

1970年生まれ。江田島市出身。18歳より京都の旅館および和食店にて約8年間に4店舗で修行。

28歳で実家「割烹 大学」に戻り10年間、調理と店舗運営に従事。その後広島市上八丁堀に和食店「庭の山椒」を開業。約14年間、店舗経営を行う。2020年より、再び江田島市に戻り、「割烹 大学」で料理人として店舗運営をしつつ、地域の魅力を高める活動に取り組んでいる。

<https://www.instagram.com/etajimadaigaku0818/?hl=ja>

○ 桑畑 誠（sogos cafe）

1970年生まれ。江田島市出身。「敦煌」など中華レストランで料理長として従事。その後ホテルセンチュリーの中華料理長として20年勤務。閉館と同時に江田島へ帰郷。2024年から江田

島 sugos cafe／BYUCCA glampingのシェフとして腕を振るう。

https://www.instagram.com/sugos_by_aquagarage/

○小方 貴子（つくものカフェ）

地域の方々に憩いの場を提供したいとの想いで2024年6月に江田島の津久茂で「つくものカフェ」をオープン。これまで管理栄養士として食に従事してきたスキルを活かし、身体が喜ぶ料理を提供し、市内外の方に愛されるカフェを経営している。

<https://www.instagram.com/tsukumonocafe.etajima/>

【 星降る一夜のご案内 】

この特別な一夜は、Welcome、Dinner、Dessert & BARの3部構成とし、会場を時間とともに移ろう回遊型の設えでお出迎え。食、器、音、焚き火と星がひとつとなった劇場型ダイニングと銘打ち、美しくも心踊る贅沢な瞬間を味わっていただきます。

まずは瀬戸内の陽を浴びて育ったオリーブから絞った“一滴のオイル”で幕を開け、果実の香りと味わいを比べながら心と舌をほどいていく静かな序章から始まります。瀬戸内の黄昏を愛でるトワイライトな時間は格別です。

大海原から会場を吹き抜けるそよぐ風が心地よい

黄金色に染まる瀬戸内海は絶景の一言。風が描く絵画のような美しい景観に心奪われるはず

その後、天空が星空に装いを変え、薪火が灯る暖かな空間へ。DESSERT&BAR TIMEと題し、降り注ぐ星々とともに終焉を迎える、星空アフターパーティをお楽しみください。

人口灯の影響を受けない会場からは、漆黒の空から降り注ぐ数多の星々が

瀬戸内いとなみ舎 峰尾氏が語る江田島オリーブのおいしさ

あるものはやさしくまろやかに、あるものは青々とした力強さを感じます

香り、苦み、辛味などの違いを感じることでそれぞれのおいしさが際立ちます

香ゆたかなオリーブ茶でおもてなし

オープニングでは、江田島で世界品質のオリーブオイルづくりに取り組む「瀬戸内いとなみ舎」による、江田島の潮風と太陽で育まれた、特別なオリーブオイルの食べ比べをお楽しみいただきます。オリーブ茶での一服や色違いのオリーブの実を実際につぶして香りを楽しむ体験、2種のオリーブオイルのテイスティング、オリーブオイル＋出汁で味変の体験などを実施予定。食べ比べをすれば、ひとつひとつの味わいが違うことに驚くでしょう。

【器 | 陶芸家・若狭祐介】

広島県江田島市に工房を構える陶芸家

「江田島の空と濃紺の海」に感銘を受けた若狭氏。その光景を宿した作品が人気を博している

瀬戸内・江田島の自然に抱かれながら、土と向き合い、火と語らい、独自の世界を築く陶芸家・若狭祐介氏。江田島の海や森と共鳴するように、彼の器には、この土地の風、海の光、静かな時間の流れが、まるで記憶のように溶け込んでいます。今回の星降るレストランでは若狭氏のショープレートが特別にお目見えし、食祭のオープニングを彩ります。

https://www.instagram.com/yusuke_wakasa/?hl=ja

【音楽 | mama!milk】

多彩な音楽背景で多面的な世界観を表現する独自の音楽観が人気

アコーディオンとコントラバスによるインストゥルメンタル・デュオ

アコーディオン奏者・生駒祐子、コントラバス奏者・清水恒輔による音楽。世界各地の多様な文化との出会いから紡がれる楽想が「旅へいざなう音楽」とも評される。近年は、京都の寺院や博物館、とある海辺の廃墟、マテーラの修道院跡、リスボンの工場跡など、街の歴史や文化を内包する場での演奏会が好評を博す中、作曲・演奏を通して舞台・アート作品の音楽や「your voice」「Charade」等のアルバムを発表。今回は「Bricolage 17」を舞台に、空が茜色に染まる夕暮れから、やがて夜空に星々が瞬く時間まで、五感を包み込む音の旅へと誘います。

<https://www.youtube.com/@musicamoschata>

【星降る時をもてなすラグジュアリーホテル「江田島荘」】

せとうちの悠久の自然と時に触れ、こころと身体が元気になる温泉宿

屋外のラウンジスペース

大きくとられた部屋の窓からダイナミックに瀬戸内の島々を望む

ラグジュアリーホテル業界の頂点「ワールドラグジュアリーホテルアワード2024」で中国地方では初受賞となった江田島荘が、今回、星降るレストランとコラボした宿泊プランをご用意しました。和紙作家の堀木エリ子氏のアート作品がお出迎えしてくれるこの宿は、全てのお部屋から瀬戸内海を一望できるパノラマオーシャンビューの贅沢な作り。深海から湧き出す美肌に導く理想的な美人の湯も楽しめます。今回の特別プランではレストランから戻った後も、特別

なおもてなしで皆様をお待ちしております。

江田島荘公式サイト

<https://etajimasou.jp/>

江田島荘宿泊朝食付きプラン

<https://reserve.489ban.net/client/edajimasou/0/plan/id/226829/stay?noSearch=1>

【広島県江田島市について】

瀬戸内海に浮かぶ江田島市。四方を海に囲まれた温暖な気候と、四季折々に表情を変える多島美は、住む人・訪れる人の心を和ませてきました。やがて夕日に染まる海が静かに暮れゆくと、空には無数の星々が広がり、海面に映る星のきらめきとともに幻想的な光景を描き出します。穏やかな海と満天の星が織りなすこの「海と星の共演」は、江田島ならではの風景であり、今や島の人々にとって大切な「誇り」となっています。

瀬戸内の中でも特に透明度が高い江田島の海を見下ろす

広島港から船で30分のショートトリップ

潮の満ち引きで社への道が現れる

【星降るレストランとは？】

日本各地の美味しいを、腕利きのシェフが導き手となり神秘的な一夜をおもてなしするスペシャルコンテンツ

「星降るレストラン」は、「星空」から新たな地域の魅力発信や活性化を目指す株式会社ビザビ（岡山県）の発案により星空ツーリズムプロジェクトとして2020年に岡山県井原市でスタート。その後、日本航空株式会社ベンチャーチーム・W-PITとの共創により全国に開催場所を拡大している一夜限りのレストランです。

開催地：沖縄県小浜島、鹿児島県徳之島町、千葉県一宮町、岡山県美星町、北海道弟子屈町

星降るレストラン公式サイト

<https://hoshifuru-restaurant.com/>

星降るレストラン公式Instagram

https://www.instagram.com/hoshifuru_restaurant/?hl=ja