

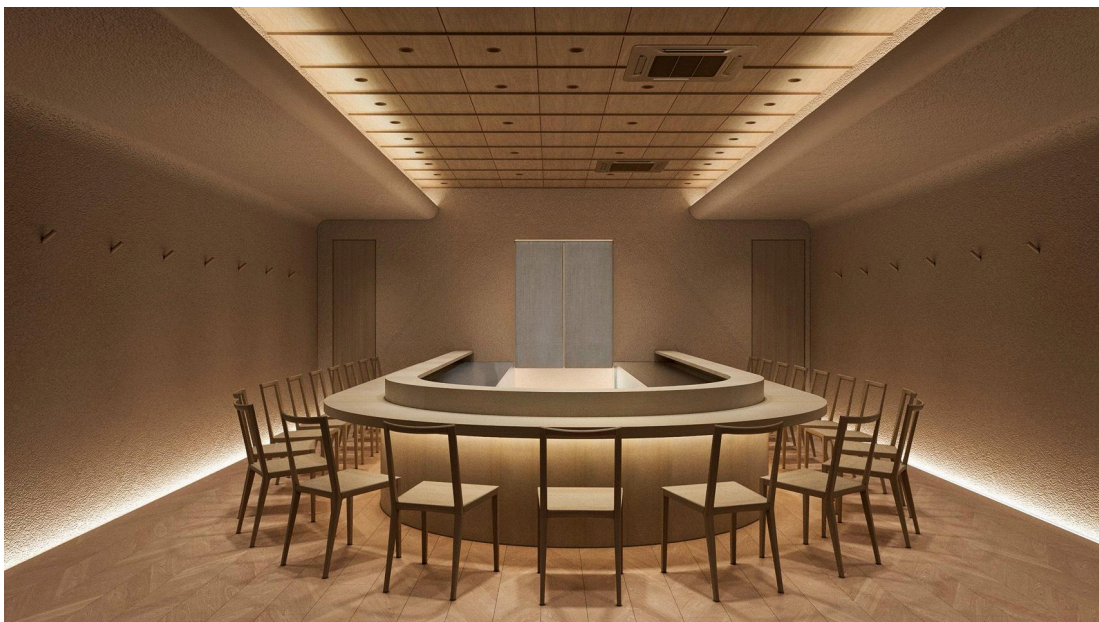
## 【福岡空港】ミシュラン一つ星店を率いた西村貴仁が手掛ける新業態「ニシムラ鮎」が2026年3月20日(金・祝)にオープン！

～本格鮎セットが1,300円台から。旅の合間に愉しむ“カジュアルな極上”～

株式会社Gastromix(所在地:福岡県福岡市、代表取締役:堀池広樹)は、2026年3月20日(金・祝)、福岡空港 国内線ターミナル内に、ミシュランガイド一つ星獲得店を率いた西村貴仁による新業態「ニシムラ鮎(Nishimura Sushi)」をオープンいたします。

### ■ コンセプト:カジュアルに愉しむ、本格鮎

「ニシムラ鮎」は、肩肘張らずに本格的な鮎を愉しめる、新しいスタイルの鮎店です。高級店の持つ緊張感を取り払い、旅の途中にふらりと立ち寄れる「鮎バル」のような気軽さを演出。西村がこれまで培ってきた「ジャンルを超えた融合(フュージョン)」の哲学と、厳選素材が織りなす本格派の一貫を、空港という「旅の節目」にご提供します。



### ■ メニュー:伝統と革新の「ニシムラ流」

伝統的な江戸前の技法をベースに、フレンチや韓国料理のニュアンスを取り入れた、唯一無二の創作鮎をご用意。「一つ星獲得店を率いたシェフの味を、もっと身近に」という思いから、空港利用者はもちろん、近隣にお住まいの方にも日常的にご利用いただけるリーズナブルな価格設定(セットメニュー1,300円台～)を実現しました。



#### 【メニュー例】

- 鮨セットメニュー：
  - 1,300円台～  
(ランチ・夕食の日常使いに)
- 創作鮨の代表例：
  - 「マグロ赤身 大和芋ソースとキムチ」
- その他：
  - ちらし寿司
  - 一貫鮨
  - 旬の一品料理
  - 日本酒ペアリングなど

## ■ シェフ紹介:西村 貴仁(にしむら たかひと)

フランス・ミシュラン星付きレストランで修行後、29歳で独立。自身のレストラン「**Nishimura Takahito La cuisine créativité**」が、「ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎**2019**」にてフュージョン部門で日本人唯一の一つ星を獲得。現在は「西村や」「ニシムラ麺」など多角的に展開し、**2023**年オープンの「ニシムラ麺 ソウル店」も『ミシュランガイドソウル**2025**』でビブグルマンに選出されるなど、独自の料理世界を広げ続けている。

---

## ■ 店舗概要

- 店舗名：ニシムラ鮨 (Nishimura Sushi)
- オープン日：2026年3月20日(金・祝)
- 所在地：福岡空港 国内線ターミナル 3F(一般エリア)
- 席数：約23席
- 営業時間：7:00～21:00(予定)
- 公式サイト：<https://gastromix.co.jp/>

※2026年3月17日(火)に、メディア関係者向けの内覧会を実施予定です。詳細およびお申し込み方法については、後日改めてプレスリリースにてご案内いたします。

---

## ■ 株式会社Gastromixについて

「食(Gastronomy)」と「融合(Mix)」をコンセプトに、食を通じた新しい体験を創出するクリエイティブカンパニー。ミシュラン一つ星シェフ・西村貴仁が手がける「Nishimura Takahito」ブランドを中心に、飲食店の企画・運営、商品開発、食文化プロデュースを行っています。

### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社Gastromix 広報担当: 岩本  
E-mail: [pr@gastromix.co.jp](mailto:pr@gastromix.co.jp)