

五国共鳴 Vol.1 - - THE HYOGO SYMPHONY

兵庫の誇りを次世代へ食で紡ぐ、
民間主導の新しい文化運動の幕開け。

Redefining Hyogo's Gastronomic Heritage.

晩餐会を超えた、3つの共鳴



宿命の再会

20年前、播磨のバドミントンコートで出会った二人の少年。全国トップの料理人とパティシエして、故郷・兵庫のために再び手を取り合う感動のドキュメンタリー。



食の革新

「スイーツで始まり、スイーツで終わる」。デザート概念を覆す前代未聞の全9品ガストロノミーコース。



地方創生

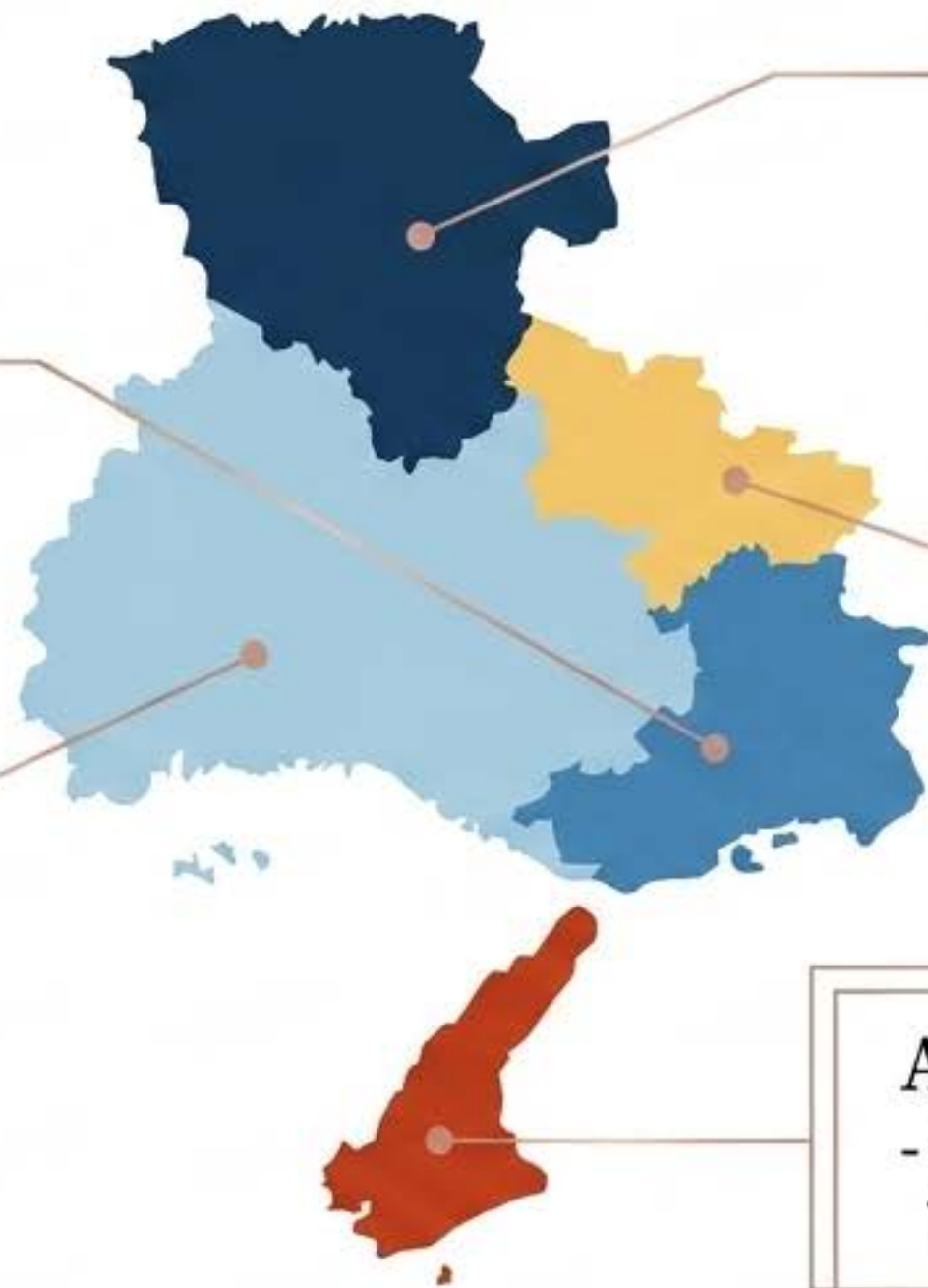
行政に頼らない民間主導の文化運動。兵庫五国の食材に高付加価値（50,000円）を与え、世界へ発信する新たな経済モデルの構築。

日本の縮図を味わう 「五国」のテロワール

摂津・播磨・但馬・丹波・淡路。
多様な気候と風土が育む豊かな恵みを、
一夜の「食の旅」へと昇華する。

SETTSU (摂津)
- 都市と自然が交差する
洗練の食文化

HARIMA (播磨)
- 二人の天才を育んだ、
豊かな大地と海の恵み



TAJIMA (但馬)
- 厳しい自然がもたらす、
力強い山の幸と和牛のルーツ

TAMBA (丹波)
- 霧深い盆地が育む、
極上の黒豆や栗の特産地

AWAJI (淡路)
- 御食国 (みけつくに) として
古来より朝廷を支えた宝島

舞台：THE ORIENT 神戸

神戸・旧居留地に佇む、歴史と革新が息づく五つ星ラグジュアリー空間。

Location:

兵庫県神戸市中央区京町25 (旧居留地)

Status:

2026年2月 リブランドOPENしたばかりの最新ラグジュアリーホテル

Space:

6Fオリエンタルルーム。
美しい神戸港を見渡す
限られた40名だけの特別な夜。

Atmosphere:

「五感の交響曲」を記録する
最高峰の舞台装置。
映像・写真映えする圧倒的な格調。



二人の天才：対比と共鳴



Name: 本岡 将 (Masaru Motooka) -
Restaurant KAM オーナーシェフ

Accolades:

RED U-35 2024準グランプリ

JAL機内食監修

Destination Restaurants 2025選出

Philosophy:

自然との対話。「その日」しか食べられない一期一会の畑の恵み。

Style:

Savory / Farm-to-Table / Intuition



Name: 上野 真理 (Masamichi Ueno) -
Pâtisserie BLEUETTA 代表

Accolades:

ジャパンケーキショー 審査員特別賞

西日本洋菓子コンテスト 優良賞

Philosophy:

精緻な計算。繊細な美しさと奥行きのある味わいの多層構造。

Style:

Sweet / Studio Precision / Architecture

哲学：「やさしさ」を抽出する温度と油

管理栄養士の祖母から受け継いだ「家庭料理のやさしさ」を、最先端のフレンチ技法で表現。

Step 1: Infusion

旬の食材をハーブ香る油の中に入れ、55°Cで静かに火入れ。
香りを油に閉じ込める。

Step 2: Thermal Shock

提供直前、冷めた状態の食材に温かい出汁をかける。

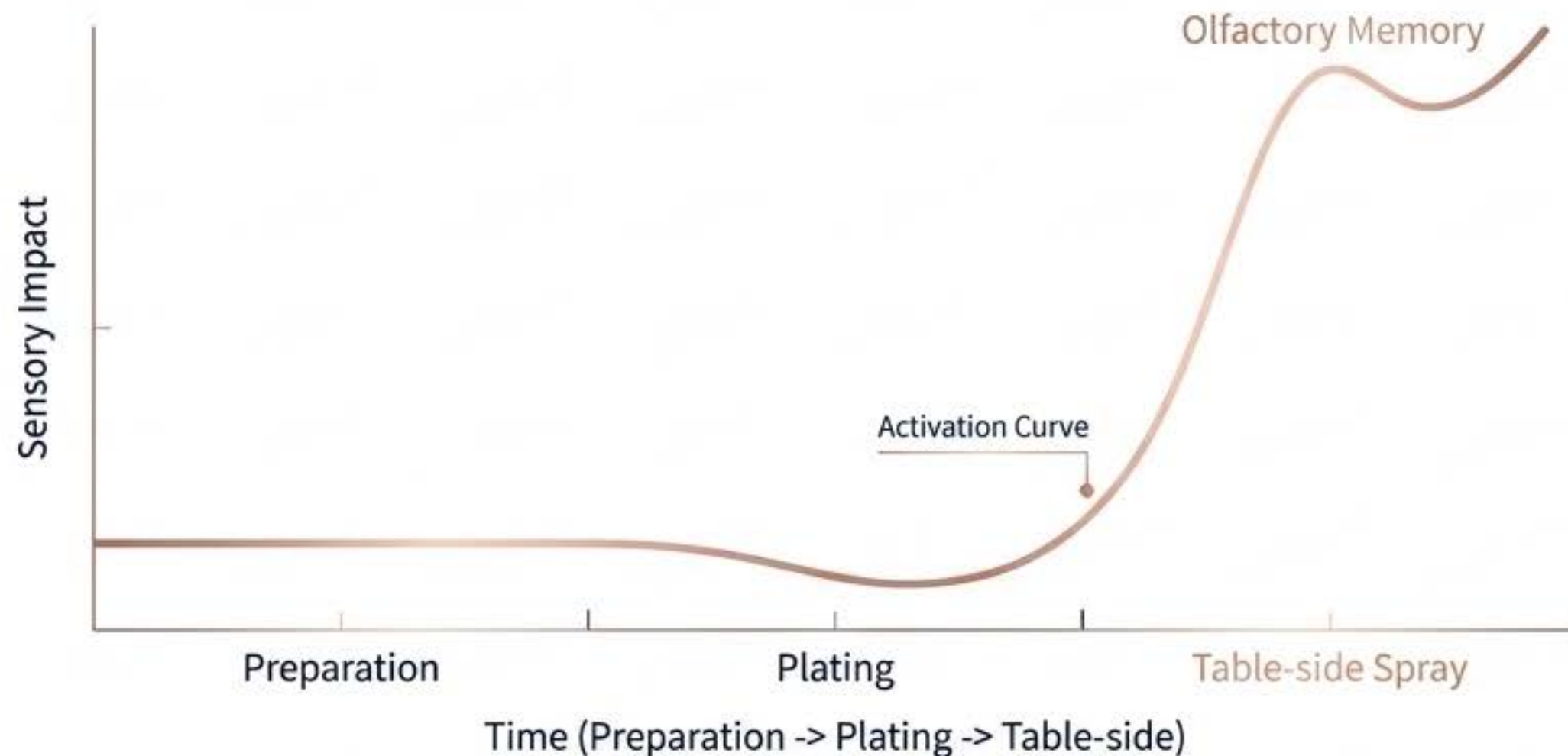
Step 3: Explosion

一気に分子の運動量を上げ、香りを爆発させる。
「やさしい味わい」の中にしっかりとした旨味と香りの輪郭を描く。



イノベーション：香りの記憶を呼び覚ます「シズル感」

株式会社三谷バルブの最新技術「スプレーフード（BOV）」を採用。技術をガストロノミーの武器へ。



Sensory Impact: テーブルサイドでの「ひと吹き」が、霧のようなミストとなって料理を包み込む。畑の情景や香りの記憶を瞬時に呼び覚まし、視覚と嗅覚で究極の「シズル感」を演出する。

技巧：ミクロン単位での多層建築

ジャパンケーキショー審査員特別賞受賞作「Miel」。味の境界線を計算し尽くした8層のハーモニー。



豪快にフォークを入れることで初めて完成する、味覚のオーケストレーション。
これが「スイーツ」の粋を超える上野氏の真骨頂。

共奏：「スイーツに始まり、スイーツに終わる」

「デザートは食後のおまけ」という常識を破壊する、
前代未聞の全9品ガストロノミー。



Course Journey Map

Act 1: The Sweet Awakening (Ueno)

繊細な糖分と酸味で味覚を開くアミューズ。

Act 2: The Savory Transition (Motooka & Ueno)

料理とデザートの境界線を曖昧にする、野菜とフルーツのペアリング。

Act 3: The Hyogo Canvas (Motooka)

55°Cの火入れとスプレーフードが引き出す、五国食材のメインディッシュ。

Act 4: The Grand Finale (Ueno)

食事の余韻を完璧に締めくくる、多層構造のグラン・デセール。

総合プロデューサー：橋本 康正

「概念を定義し、体験を実装する」 — 日本文化を世界基準のエンターテインメントへ翻訳するマルチクリエイター。



Traditional × Modern Art: 「GROUNDSTAR+ / Techno Byobu」
伝統工芸と現代アートの融合（世界9カ国展開）。



Technology × Lifestyle: 「音彩酒 結音 (ゆいね)」
ONKYOの加振動技術で音を聴かせて熟成させる日本酒開発。



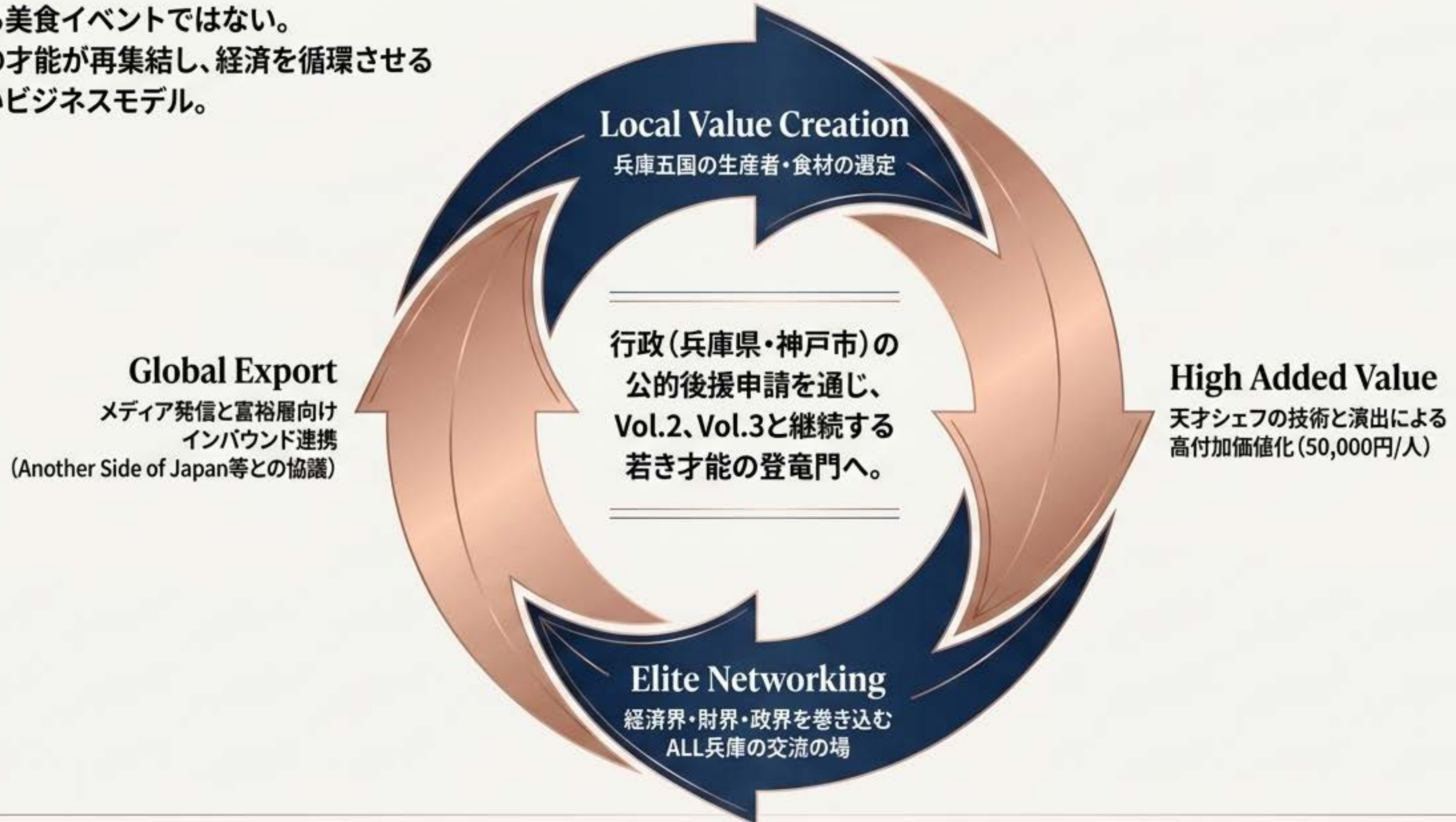
Global Entertainment: 「武楽座 (サウジアラビア Riyadh Season)」
数万人の観客を魅了した異文化圏での巨大フェス演出。



Cultural Identity: 大相撲巡業スーパーバイザー /
出雲大社 稲佐の浜「平和の祈り」神事プロデュース。

ビジョン：ALL兵庫の「民間主導」文化エンジン

単なる美食イベントではない。
地域の才能が再集結し、経済を循環させる
新しいビジネスモデル。



メディアの皆様へ：4つの報道アングル

The Human Drama

播磨で出会った幼馴染、神戸で再会。
20年の軌跡。

対象：地元紙・テレビ特番
個別インタビュー・試作風景の密着取材可能。

The Culinary Innovation

「スイーツで始まりスイーツで終わる」
世界初のコース構成。

対象：専門誌・ライフスタイル誌
料理とデザート境界線を壊す職人の真剣勝負。

The Business Model

民間主導の地方創生。5万円の高付加価値を生む経済学。

対象：経済誌・ビジネスメディア
協賛企業経営者やプロデューサーへの取材。

The Visual Excellence

五つ星「THE ORIENT神戸」で記録する圧倒的な映像美。

対象：映像メディア・富裕層向けメディア
歴史的空間での設営・演出プロセスの記録。

五国共鳴 Vol.1 - THE HYOGO SYMPHONY

Date & Time: 2026年7月18日 (金) 15:00 - 18:30

Venue: THE ORIENT 神戸 6F オリエンタルルーム
(兵庫県神戸市中央区京町25)

Access: JR三ノ宮駅 徒歩8分 / 地下鉄旧居留地・大丸前駅 徒歩3分

Ticket: 50,000円/人 (コース料理、ペアリングドリンク、税込)
※限定40名

VIP Perks: THE ORIENT 特別宿泊特典
(宿泊費10%の割引 / 実行委員会経由予約)

Press Contact: 五国共鳴実行委員会
担当：橋本 康正 (yasumasa@bleuetta.com)

Media Note: 取材目的でのご参加は特別枠 (50%) にて調整可能。
事前申請必須。



チケットご予約・詳細はこちらから
Ticket Sales starting May 7, 2026.