

“食材の宝庫”延岡市による心温まるおもてなし
海に浮かぶ『筏の上のレストラン』

招待された2組に待っていた感動のサプライズとは・・・

「東九州バスク化構想」PR第一弾 12月3日(土)WEB動画公開



URL <http://ikada.jpn.org/>

※動画カット画像は下記までご連絡いただければ、お貸出しさせていただきます。

ただし、動画紹介以外での写真の使用、および2次的使用はご遠慮いただきますようお願いいたします。

※写真素材に関しては、リリースがお手元に届いた貴紙・誌・番組のみの使用とさせていただきます。

他紙・誌・番組への素材の供与および掲載、オンエアは固くお断り申し上げます。

※掲載、オンエアなどの予定が決定した場合、大変お手数ですが下記宛にご一報いただければ幸いです。

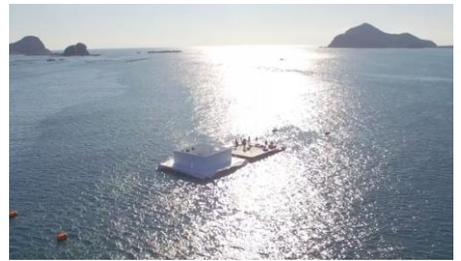
◇◆◇本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先◇◆◇

【株式会社マテリアル】 TEL:03-5459-5490 MAIL:yamatani@materialpr.jp

担当: 山谷/ 携帯(070-3621-8688)まで

筏の上レストラン実行委員会は、「東九州バス化構想」の実現に向けたPRプロジェクト第一弾として、北浦漁港沿岸(宮崎県延岡市)に筏を浮かべ作り上げる1日限りのレストラン「筏の上のレストラン」を11月11日(月)にオープンしました。

その模様を収録したCM及びWEB動画を12月3日(土)より公開致します。



■動画の内容

目隠しにヘッドフォン?何も知らされず案内される招待客

動画は、「食材の宝庫」延岡市を象徴する美しい海、緑豊かな山々から始まります。

そして、今回の「お客様」として選ばれた2組のペアに「美食ミステリーツアーご招待」と記載された招待状が届けられます。突然届けられた招待状に驚きながらも、期待に胸を膨らませる2組。当日、何も聞かされぬまま指定の場所に集合した2組ですが、出発を前に渡されたのは目隠し用のマスクとヘッドフォンでした。目隠しとヘッドフォンを装着し車に乗り込むと、行き先も聞かされずそのまま出発。途中、船を經由し3時間半かけて目的の場所に到着します。

次々に登場するスペシャルメニューに感動

席に着き目隠しをヘッドフォンを外すと、そこは青空と真っ白の壁に囲まれた不思議な空間。「どこです、ここは?」「空しか見えない」と2組がソワソワしていると、ウェイターが登場し「お待ちしております」と一言。その後、テーブルの上にこの日のために用意されたスペシャルメニューが次々と運ばれてきます。目の前に登場する美しく洗練された料理に感動する招待客。一つ一つの料理をゆっくりと味わいながら口にしていきます。食事が進む中で招待客からは「食べるのがもったいなくなっちゃった。」との声も。

料理を提供していたのは、あのミシュランオーナーシェフ

全てのメニューを食べ終わるとオーナーシェフが挨拶のために登場します。しかし、そこに現れたのは、東京・京都の両店でミシュランの星を獲得する名店フレンチレストラン「ランベリー」オーナーシェフ岸本直人氏。招待客からは歓声とともに拍手が起こります。そして、岸本氏からスペシャルメニューが素材に、こだわった料理であることが告げられ、白い壁に隠れていた食材の写真を公開。続けて岸本氏から、全ての食材が地のものであることが告げられます。

ミステリーレストランの正体が明らかに!そして驚きのクライマックス

いったいここはどこなのか?

すると次の瞬間、真っ白い壁が4方に開き、あたり一面が青い海に。そして、そこで待っていたのは「食材の宝庫」延岡を支える生産者の方々でした。生産者の方々は、それぞれ自慢の食材を手に「ようこそ延岡へ!」とお出迎え。ここがどこなのか?いったい何の企画なのか?何も知らされてなかった招待客は、ド派手なサプライズに心からの笑顔と拍手で応えました。



■筏の上レストラン実行委員会のコメント

今企画のコンセプトは、Surprise & Discover Unknown Nobeoka。延岡は工場やマラソンのイメージが強く、食のポテンシャルが高いというのは、延岡出身の自分でもほとんど意識したことがありませんでした。ただ、山本益博さんなど食のプロから見ると地形的な特徴もあり、地元で普段食べてるもの、飲食店で何気なく出されてるもののレベルは、かなり高いのだと教えられました。地元でも意識してない延岡の姿に気づいてもらうには、外と内、両側から驚き発見してもらうことが必要だと考えました。筏はもう少し湾内に設置すれば撮影も多少楽だったのですが、ロケーションを優先し沖の方に筏を設置。10月に予定していた1回目の撮影は台風で延期、2回目も前日は風雨も激しく、十分にテストをすることもできないまま本番を迎えたのですが、1発撮りの緊張の中、地元の人たちの多大な協力のおかげもあり成功。出演者には一切何もお伝えしてなかったのに、まさか自分たちが海のど真ん中でミシュランシェフの料理を味わったことには、本当に驚き、料理と地元の歓迎に感動されていました。岸本シェフには軽い船酔いをしながらも最後の調理をしていただいたのですが、こんな経験二度とすることはないと喜ばれ、撮影後も市内の居酒屋で延岡の味を堪能していました。 POPSクリエイティブディレクター 田中淳一 参考URL: <http://pops-inc.jp>

■「筏の上のレストラン」

「筏の上のレストラン」は、北浦漁港沿岸に筏(いかた)を浮かへて作り上げる1日限りのレストランです。シェフには、東京・京都の両店でミシュランの星を獲得し、予約困難な名店として知られるフレンチレストラン「ランベリー」のオーナーシェフ岸本直人氏を起用。県外から何も知らない2組のお客様を招待し、岸本シェフが自ら厳選した延岡の食材を使い、絶品のNobeokaコース料理を振る舞いました。

延岡市食のまちづくりアドバイザーの山本益博氏や、地元企業、地元延岡学園高校調理科の協力を得ながら作られる本プロジェクトは、WEB動画・県内外テレビCMとして放映していく予定です。

また、岸本シェフの絶品延岡コース料理が食べられる3組限定の延岡市民限定招待イベントや岸本シェフを交え地元の生産者や料理人と延岡市の食の未来について語り合う交流イベントも実施されました。

延岡市はこれを機に、「東九州ハスク化構想」のもと『食のまち』として県内外への発信をさらに強化させていきます。



延岡市の食の未来について語り合う交流イベント



3組限定の延岡市民限定招待イベント

■東九州バスク化構想とは

フランスとスペインにまたがるバスク地方は、世界一の美食の街と言われるサン・セバスチャンを擁し、「食材の宝庫」と言われるエリアです。

東九州バスク化構想は、このバスク地方をヒントに、海・山・川の食材が豊富な延岡市と佐伯市が、「食」「連携」をキーワードに、新たな経済・文化圏を作ることを目指す構想です。

URL:<http://www.city.nobeoka.miyazaki.jp/display.php?cont=160617161226>



■「ランベリー」オーナーシェフ 岸本直人氏 プロフィール

東京都出身。都内の洋食店で料理人としての第一歩を踏み出す。

その後NHK「天皇の料理番」をきっかけにフランス料理に興味をもち渋谷「ラ・ロシェル」の坂井宏行氏に師事。1994年に渡仏し、ロワール「ラ・プロムナード」、パリ「フォーシェ」ブルゴーニュヴェズレー「レスペランス」など各地で研鑽を積む。1996年に帰国し銀座「オストラル」をスーシェフとして立ち上げ、2001年より同店シェフに就任。2006年11月南青山にてレストラン「ランベリー」をオープンするとミシュランガイド東京にて、2008年初版より8年連続星を獲得。2013年春南青山に「Bis」をオープン。2014年春京都・八坂神社内にてレストラン「ランベリー京都」をオープン。開店から半年でミシュランガイドにて星を獲得。

「ランベリー」「ランベリー京都」共に予約困難なレストランとして全国の食通には知られている。

参考URL:<http://www.lembellir.com/jp/aoyama/chef.html>

