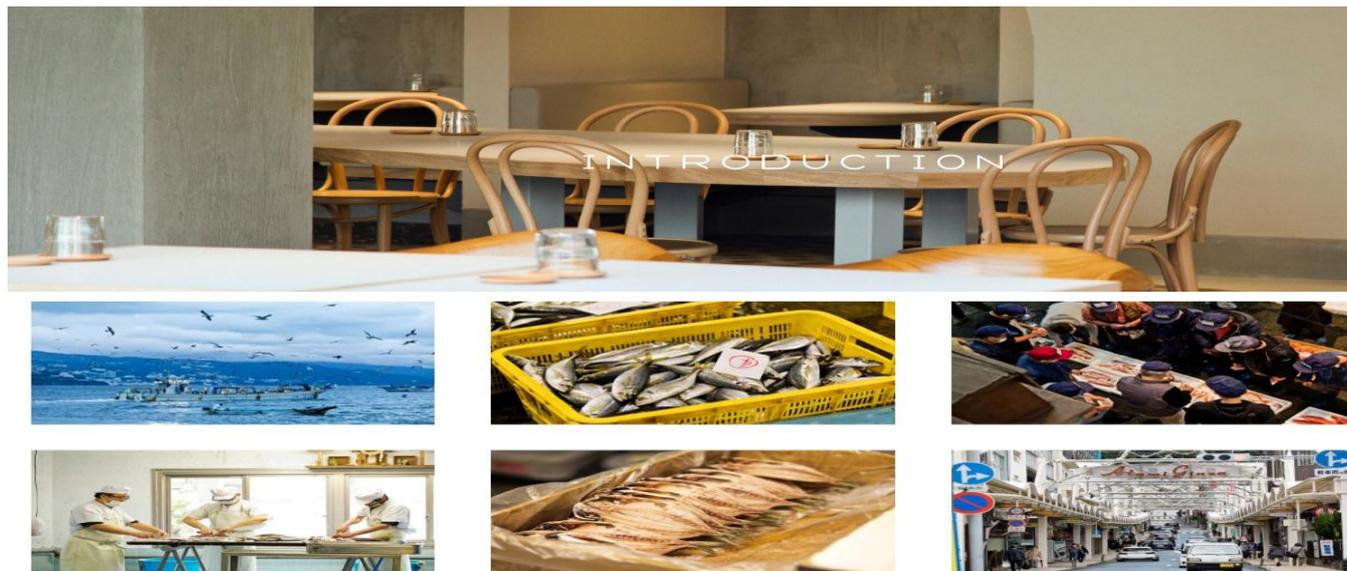


JTB、熱海銀座で「シェフ・イン・レジデンス」実証事業を開始

～「住まうシェフ」が振る舞う、「食」を通じたエリア開発事業を加速～

株式会社 JTB は、静岡県熱海市において、創業 160 余年の老舗干物店「釜鶴」が運営する「Himono Dining かまなり」と連携し、料理人が地域に居住しながら料理を提供する「シェフ・イン・レジデンス(Chef in Residence)」の実証実験(以下、本実証)を 2026 年 2 月 19 日(木)より開始します。本実証では、熱海に滞在するシェフが、その日の天候や地域の空気感を料理に反映させる「一期一会の食体験」を提供し、熱海の課題であるナイトタイムエコノミーの活性化と、高付加価値な観光地域づくりを目指します。

●ランディングページ: <https://living-auberge.jp/event/atami-chef-in-residence>



1. 本実証の実施背景

本実証は、熱海エリアにおける「食を通じた滞在価値向上」と「ナイトタイムエコノミーの活性化」を目的とした JTB のエリア開発事業の一環です。現在の熱海は、宿泊客数の回復が顕著である一方、夕食の選択肢が限られる「夕食難民」の課題や、富裕層や別荘族が満足できる「大人の夜の居場所」が不足しているという課題があります。特に、ペット同伴での旅行者からは、「宿泊先はペット可でも、相応しいグレードの夕食場所がなく、部屋に置いていくしかない」という切実な声が多く寄せられていました。

そこで JTB は、単なるレストラン運営ではなく、シェフ自身が地域コミュニティに滞在し、生産者や住民と交流しながらメニューを創り上げる「シェフ・イン・レジデンス」モデルを構築しました。相模灘の恵みである「干物(HIMONO)」をガストロノミーへと再定義すると共に、愛犬と過ごせるプライベート空間を用意することで、宿泊施設と連携した新しい夜の過ごし方を提案します。

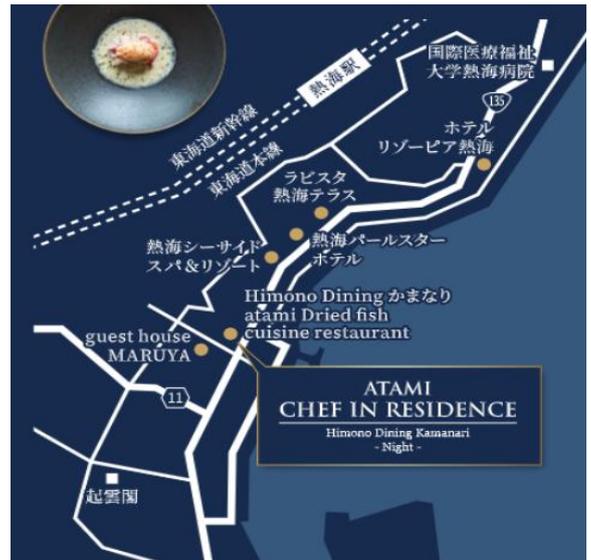
2. 本実証の概要・事業名

- ・事業名:熱海シェフ・イン・レジデンス「Himono Dining かまなり - Night Residence -」
- ・実施期間:2026年2月19日(木)~3月22日(日)予定
- ・営業時間:18:00~21:30(L.O. 21:00) ※水曜定休
- ・開催場所:Himono Dining かまなり
(〒413-0013 静岡県熱海市銀座町 11- 6)

<https://kamanari.jp/>

<3つのポイント>

- 「住まうシェフ」によるライブ感ある料理提供
担当シェフは実証期間中、熱海銀座の「guest house MARUYA」に滞在します。毎朝の市場や散策で感じた「熱海の今」をメニューに反映し、カウンター越しにそのストーリーを語ることで、まるでシェフの邸宅に招かれたような特別な食体験を演出します。
- 「HIMONO ガストロノミー」という新提案
「釜鶴」の高品質な干物を、フレンチやイタリアンの技法で再構築します。「干物=和食・朝ごはん」という既成概念を覆し、伊豆の地魚や旬野菜と共に、ソムリエ厳選のワインとペアリングで楽しむ新しいコース料理を提供します。
- 「愛犬同伴可能な個室」で叶える、ストレスフリーな滞在
実証では、ペット(愛犬)と同伴可能なガラス張りの完全個室をご用意しました。これまで「夕食時はお留守番」が常識だったペット連れの旅行に対し、家族全員で地元の食を楽しめる環境を提供します。市内のペットフレンドリーな宿泊施設とも連携し、愛犬と共に熱海を楽しむ新たな滞在スタイルを提案します。



<コース内容> ※表示料金は税込となります

- ① Casual Course「熱海の夕暮れアペロ」(5,500 円) 相模灘の食材と「極上のアテ」をワインと共に楽しむカジュアルコース。軽めの夕飯や、お酒メインの2軒目利用としても最適です。
- ② Standard Course「シェフズ・レジデンス」(8,800 円) 熱海の旬と干物の旨味(Umami)をフルコースで味わうスタンダードプラン。前菜からメイン、おのりリゾットまで、驚きの連続を提供する主力コースです。 ※本コースご利用のお客様は、「ペット同伴可能な個室」をご予約いただけます(要事前予約)。
- ③ Premium Course「熱海ガストロノミー・オマカセ」(14,300 円~) 1日限定数組。シェフが目の前で仕上げる特別コース。伊豆牛や希少な地魚、ヴィンテージ干物などを贅沢に使用し、記念日や特別な夜に相応しい体験を提供します。 ※本コースご利用のお客様は、優先的に「ペット同伴可能な個室」をご予約いただけます(要事前予約)。

3. 今後の展望

本実証を通じて、「シェフ・イン・レジデンス」モデル構築のための実証を行います。本モデルが、熱海における飲食店の担い手不足解消や、空き店舗活用の有効な手段となるかを検証します。将来的には、この仕組みを熱海市内の他エリアへと広げ、国内外の料理人が「旅するように働く」新しい観光地経営のモデルケースとなることを目指します。また、熱海観光局や地域事業者と連携し、花火大会等のイベントと連動した高付加価値コンテンツの開発も進めてまいります。

株式会社釜鶴 五代目 二見 一輝瑠 様からのメッセージ 様からのメッセージ



創業以来 160 年以上、熱海の地で干物づくりに励んでまいりましたが、「干物は朝食のもの」というイメージが強くありました。今回、JTB 様と共に取り組むこのプロジェクトは、干物のポテンシャルを「ディナーの主役」へと引き上げる挑戦です。外から来たシェフが、熱海に住み、私たちの干物をどう料理するのか。その化学反応は、地元に住む私たちにとっても大きな発見になると確信しています。熱海の夜に、新しい「食の灯り」がともることを楽しみにしています。

一般社団法人 熱海観光局 専務理事(CEO) 上田 和佳 様からのメッセージ



熱海の観光における課題の一つは、夜の賑わい創出でした。今回の『シェフ・イン・レジデンス』は、料理人が地域に滞在し、伝統資源である干物をガストロノミーへと昇華させる、これまでにない革新的なモデルです。

シェフが熱海に滞在し、その日の空気感を料理に反映させる一期一会の食体験は、熱海の夜を彩る強力なコンテンツとなりえます。魅力的な夜の過ごし方を提示することで、お客様の街での滞在時間が延長し、結果として宿泊を伴う観光需要のさらなる喚起と、地域経済全体への波及効果も望むことができます。

併せて、本実証実験が、国内外の料理人が『旅するように働く』新しい拠点としての熱海を目指すきっかけとなり、持続可能な高付加価値観光のモデルケースとなることを期待しています。

■一般のお客様からのお問合せ先

JTB 静岡支店

E-mail : atami_desk@jtb.com

TEL:054-251-2398(代表)

■報道関係の方からのお問合せ先

JTB 広報室 TEL:03-5796-5833(東京) 06-7222-0222(大阪)