

レストランを開き、森の恵みと香りを味わう、イノベーティブレストラン  
『MORISHIRO』が2025年11月21日（金）にオープン。



株式会社シロは、「みんなの工場」の敷地内に北海道の森にある貴重な食材を余すことなく料理するレストランをオープン。同年11月7日（金）からTableCheckにて予約をスタートいたします。

北海道砂川市の「みんなの工場」は、世界中から人が集まり、誰もが感動体験を持ち帰ることのできる場所を目指して2023年4月にオープン。2年半でのべ71万人が訪れた“みんなの居場所”となりました。そしてこの度、11月21日（金）より「みんなの工場」の敷地内にイノベーティブレストラン『MORISHIRO』をオープンいたします。

MORISHIROのサイトはこちら >  
<https://morishiro.jp>



TableCheck予約サイトはこちら >  
<https://www.tablecheck.com/ja/morishiro/reserve/message>



## 『MORISHIRO』は、森のことを想う私たちが手がけるレストラン

「みんなで向き合って、食事をしませんか？」

丁寧につくられた料理を囲み、その食材があった場所、その料理がつくられた背景、食材から料理をつくる、つくり手の想いについて知る時間をお客様と共有したく、『MORISHIRO』をオープンすることにしました。その時々や季節によってテーマや登場人物、食材もどんどん変化していくかもしれません。

2022年頃から「みんなの工場」をつくることをきっかけに森へ通うようになり、森の奥深さに触れ、いつしか、森が生活の一部へと変わっていきました。森の持つ偉大な力を知り、森のことを大切に想う私たちが、森の未来を描きながら、レストラン『MORISHIRO』をつくることにしました。

森を健全に保つには、地表まで光を届けなければいけません。『MORISHIRO』では、間伐によって生まれた間伐材のみを薪として使用。薪火の魅力のひとつは薫香です。針葉樹や広葉樹といった樹種の違いで料理に合わせて使い分け、生木や何年も乾燥させたものは風味付けに使用します。森を知り尽くした木こりがチームにいるからこそその香りをお楽しみいただけます。

人の手によって生まれた副産物も余すことなく使い切り、誰がつくり、どこから来たかだけでなく、素材が育まれる自然循環の、その先の未来まで考えます。



## レストランを開く、だからこそ目の前で生まれるストーリー



2023年にオープンした「みんなの工場」は、すべての製造工程を開きました。また、翌年2024年、北海道長沼町の一棟貸し宿泊施設「MAISON SHIRO」は、森の都合に合わせ間伐材のみで建設。SHIROはこれまですべてのことを、ありのままにお客様へお伝えしてきました。開くというこの考えはこの先もずっと変わらない、SHIROのアイデンティティです。

今回の『MORISHIRO』もこれまでと同じようにレストランを開きます。食材や調味料、調理工程、サービス、建物、ごみの行く末に至るすべてをお客様にご覧いただけるようにします。つくり手にとってキッチンはすべてをお伝える最高のステージです。そのステージはオープンキッチンのしつらえにし、薪火台で食材に火を入れます。きっと、片時も目を離すことができないでしょう。つくり手の息づかいまでも感じられる距離で調理する様子をダイレクトに感じながら、目で楽しみ、鼻で香り、舌で味わう森の料理をお楽しみください。

## 『MORISHIRO』だから体験できる"香りのレストラン"

料理と香りの調和。それが『MORISHIRO』の特長です。『MORISHIRO』で使用する調味料は、先人たちが日常生活の中で育んできた知恵を活かし、植物の使いにくい固い茎や枝部分は蒸留したり、オイルに漬け込んだりなど、あらゆる方法で美味しいものへと変化させます。

こうして出来上がった香りの調味料は、お肉などの食材と合わせ、素材そのものの力強さをさらに引き上げます。ときには、それらの香りを身にまったり、料理にシュッと吹きかけたり、ソースやドリンクに加えたりすることも。

体験は料理だけに留まらず、円形の空間に満ちる薪火の香りや、レストランからの帰り道、服や髪に残った香りまでもが、記憶と深く結びつき、食事の体験をより豊かなものへと導くのです。

香りを調味料にした料理は素材からものづくりするSHIROの経験から生まれました。目の前の料理だけでなく、その背景にある森の営みまでも、香りを通じて感じるができる『MORISHIRO』だけの体験がここにあります。



## 地方のレストランのシェフが見つからない現実

『MORISHIRO』をオープンするにあたり、およそ2年前からシェフを探し始めました。しかし、いつまでたってもシェフが決まらないという課題に直面しました。候補者の方々へ『MORISHIRO』のコンセプトをお伝えするとやる気に満ちた表情に加え、会話はとても盛り上がるのですが、実際にレストランを建設する砂川市へ足を運んで更に会話を続けると都会との環境の違いを目の当たりにし、多くの方が最後の決断にまで至らないという現実がありました。都会の人が地方に移住を決断することは、とても難しいように感じます。

だから、私たちはシェフを目指すつくり手を集め、『MORISHIRO』を共につくりあげることにしたのです。彼らは森のことが大好きなのはもちろん、香りへのコンセプトにも共感してくれる頼もしいつくり手です。すでに有名なメインシェフがレストランを代表し、有名店をつくる。『MORISHIRO』ではそういった方法ではなく、シェフを目指すつくり手たちがレストランを育てていきます。その過程もぜひ、お客様にご覧いただきたいと願っています。

## 森を知る人々がつくるレストラン

このレストランをつくりあげているプロデューサー、建築家、つくり手など、すべての人たちは日常的に森に入ることがライフワークになっています。現在の森の生態を知り、森のため、ひいては地球の課題解決をするため、日夜向き合う人ばかり。森への知識が豊富だからこそ、森から素材をいただくことができるのです。

森の素材に合わせて料理をつくり、その恵みの豊かさを多くの人たちにも知っていただきたい。そんな想いからこのレストランを始めることにしました。

レストランを開き、香りを調味料として味わう——  
ようこそ、『MORISHIRO』へ。



料金

THE SCENT OF FROSTY WOODS

6皿のコース 13,200円(税込)

※上記価格はサービス料込

※お子様専用のお食事はございませんが、大人と同じメニューをお召し上がりいただけます。離乳食のお持ち込みは可能です。

営業日

木・金・土・日

ランチのみ営業

※ただし、祝日がある週は営業日が変わる場合がありますので、最新の情報は必ず予約画面でご確認ください。

※ご予約は2か月先までお受けしております。

時間

スタート : 12:00 (ドアオープン11:45)

クローズ : 15:00

席数

全10席

チーム

- プロデューサー : 今井 浩恵
- レストラン・料理監修 : 高尾 僚将
- つくり手 : 高橋 誠一
- つくり手 : 齊藤 聖也
- 愛別の林業家 : 福山 寛人
- 狩猟家 : 福山 萌子
- プロジェクトマネジャー : 高山 泉
- 建築家 : 鈴木 理
- オーナー : 福永 敬弘

施設概要

|      |                                              |
|------|----------------------------------------------|
| 施設名称 | MORISHIRO                                    |
| 所在地  | 〒073-0138<br>北海道砂川市豊沼町54-1 (SHIRO みんなの工場敷地内) |
| 敷地面積 | 1850.26㎡                                     |
| 建築面積 | 188.04㎡                                      |
| 延床面積 | 188.04㎡                                      |
| 業態   | レストラン                                        |
| 着工   | 2024年7月                                      |
| 竣工   | 2025年3月                                      |
| オープン | 2025年11月21日                                  |
| 構造   | 木造、平屋                                        |
| 総事業費 | 約2億円                                         |
| 事業主  | 株式会社シロ                                       |



画像はこちらから  
ダウンロードしてください



## SHIROについて

「自分たちが毎日使いたいものをつくる」というシンプルな想いからスタートしたコスメティックブランド。

自社内に開発から販売まですべての機能を持ち、創業当初からエシカルな信念に基づくものづくりを続けている。

厳しい自然が育んだ素材を国内外から見つけ出し、そのちからを最大限に引き出すスキンケア、メイクアップ、フレグランスアイテムを提案。

日本全国に直営店舗を展開するほか、ロンドンや台湾、韓国に実店舗を構え、米国では自社EC、中国では越境ECでの販売を行う。

製品に使う素材同様、厳選した食材を届ける食のセレクト[SHIRO LIFE]、素材のおいしさを料理で伝えるカフェ[SHIRO CAFE]、SHIRO が提案する美しさを最大限体感できるサロン[SHIRO BEAUTY]などの業態も展開。

2021年6月から、SHIROの創業地である北海道砂川市にて、工場の移転新設と市全体の活性化を目指すまちづくり

「みんなのすながわプロジェクト」を推進。2023年4月に新工場と付帯施設を含む「みんなの工場」をオープン。

2024年4月、従来とは異なる、森林環境に配慮した“森の都合に合わせた設計建築”を進め、一棟貸しの宿泊施設「MAISON SHIRO(メゾンシロ)」を北海道長沼町にオープン。ブランド誕生から15周年を迎えた2024年には、ものづくりとお店づくりの2つにおいて、すべての資源の価値を見つめ直す「SHIRO 15年目の宣言」を表明し、地球の未来のために廃棄物ゼロを目指すことに取り組む。

また、「SHIRO リユースプロジェクト」が始動。社会の新しい標準を創出するため、使用済みガラス容器と衣類を回収する。

2025年4月、韓国・聖水でフィールドワークを行い、歴史的背景をリスペクトしながら、既存の資源に少しのクリエイティブを加えたお店づくりを実現。

2025年11月21日、北海道砂川市「みんなの工場」の敷地内にイノベーティブレストラン「MORISHIRO」をオープン。

北海道の森にある貴重な食材を余すことなく料理するレストラン。11月7日からTableCheckにて予約をスタートしている。

## 会社概要

企業名 : 株式会社シロ  
所在地 : 〒107-0061 東京都港区北青山 3-6-7 青山パラシオタワー 8F  
設立 : 1989 年 10 月 23 日  
代表取締役 : 福永 敬弘 (ふくなが たかひろ)  
事業内容 : 自社ブランド「SHIRO」の企画、開発、製造、販売、  
店舗運営 (「SHIRO / 化粧品、雑貨」「SHIRO LIFE / 食物販」「SHIRO CAFE / 飲食」  
「SHIRO BEAUTY / サロン」)、SHIRO オフィシャルサイト / オンラインストアの運営、通販事業運営、  
直営ホテルの運営 (「MAISON SHIRO」「砂川パークホテル」)、  
北欧インテリア雑貨の輸入、販売代理 (「biotope」)  
URL : <https://shiro-shiro.jp>

## お問い合わせ先

シロ カスタマーサポート

E-mail: [info@shiro-shiro.jp](mailto:info@shiro-shiro.jp)