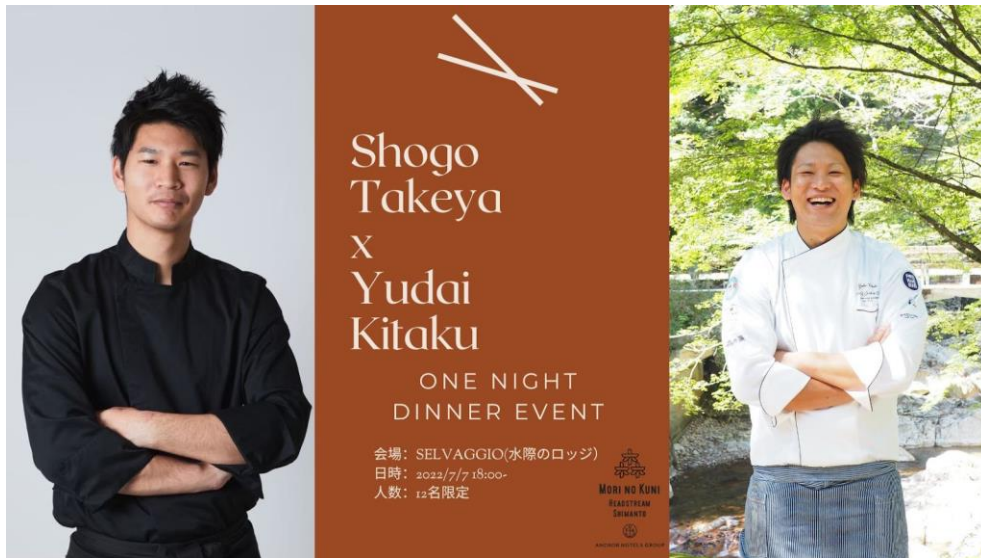


一夜限りの饗宴！

全国各地で大活躍中の出張料理人、竹矢匠吾シェフが森の国『水際のロッジ』に登場！
7月7日に七夕限定大人のスペシャルディナーを提供します！

～次世代の料理人2人による食のイノベーション！四国食材の新たな可能性に挑む～



四万十川源流、森の国「水際のロッジ」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷、マネージャー：湯之上美紀、以下 水際のロッジ）併設レストラン「SELVAGGIO」（料理長：北久裕大、読み方 セルバッジオ）は、2022年7月7日のディナーにて竹矢匠吾シェフと北久裕大シェフがコラボ。『Shogo Takeya x Yudai Kitaku One Night Dinner Event』と称し、一夜限りの七夕スペシャルディナー付の宿泊プランを12名様限定で販売します。

料理人の新しいあり方を提唱する竹矢匠吾シェフは、レストランという箱に止まらず、全国各地のさまざまな場所で、出張料理人として料理を振る舞っている料理人。そのあり方を自身が体現するだけでなく、次世代を生き抜く若手料理人の養成にも注力し料理人のオンラインサロンを立ち上げています。

水際のロッジ併設レストラン SELVAGGIO は、レストランのサステナビリティレーティング国際指標「FOOD MADE GOOD」を展開する、一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会のメンバーに加盟し、レストランにまつわる網羅的なサステナビリティの視点を学びながら、持続可能なレストラン経営を目指しています。SELVAGGIO 料理長北久裕大シェフは滑床溪谷の森の自然環境や町の文化を次世代に残したいと考え、フードロスやカーボンフットプリントなどの環境問題に対して料理人・レストランとしてできることを模索しています。

今回は、料理人の枠に止まらない活動を切り開く竹矢シェフとサステイナブル・レストランとして一つのモデルを提唱し続ける SELVAGGIO のコラボレーション企画が始動。次世代を考える2人のシェフが四国や西日本の食材をベースに、一夜限りの大人のためのディナーを振る舞います。

■イベントについて

イベント名：『Shogo Takeya x Yudai Kitaku One Night Dinner Event』

開催日程：7月7日（木）18:00～一斉スタート

開催場所：SELVAGGIO（水際のロッジ併設レストラン）滑床溪谷

募集人数：12名様（大人限定）

宿泊料金：33,850円～（Aタイプ1室2名利用時の1名料金/1泊2食付/税込）

予約方法：電話予約（0895-43-0331）、ホテル公式HP、楽天トラベルにて

予約ページ：<https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

予約締切：7月1日23:59

※水際のロッジ宿泊者限定のプラン内容となっております。

※料理は旬の食材を使用したコースで8品ほどの構成となっております。

フレンチ料理出身の竹矢シェフとイタリアン料理出身の北久シェフによるイノベティブ・フュージョン料理です。

※コースには乳製品・動物性食品も含まれます。アレルギーのある方は、個別対応可能ですので、事前にお電話または以下のメールアドレスにお問い合わせ下さい。

Tel：0895-43-0331 Mail：info@morino-kuni.com

■料理イメージ

・コース内容一例：カボチャの薪焼き、野菜のカルツォーネ、夏鹿のロティ、他。

※上記は一例です。食材の仕入れ状況によって変更になる場合もあります。



■出張料理人 竹矢匠吾シェフについて



1994年生まれ。京都の一つ星フレンチレストランでパティシエと料理人として研鑽後独立。日本の四季を感じる香りと、フレンチの「重ねる」複雑味を軸に多国籍の料理を学び、イノベティブ・フュージョンのコースを得意とする。「NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち」の副料理長を経て出張料理を中心に、ポップアップレストランやメニュー開発、レストランコンサルティング、料理教室など飲食に関わる事業を手がける。「新しい飲食業を創造する」をミッションに今夏 Chef's room を起業。現在は Chef's room で全国の料理人の新しい働き方を提唱するオンラインサロン「料理人 2.0」を設立。また若手の独立支援サポートなどを行っている。

Chef's room 公式サイト：<https://reanchefsroom.wixsite.com/my-site>

■SELVAGGIO 料理長 北久裕大シェフについて



1992 年生まれ。2013 年に福岡、小倉にて父と共にピッツェリア「フェルマータ」オープン。その後 2018 年に東京練馬区「PIZZERIA GITALIA DA FILIPPO」岩澤正和の元で修行し、2020 年に愛媛県松野町「SELVAGGIO」のオープニングに携わる。同ピッツェリアにて料理長を任せられ、地元生産者や住民と関係を築きながら地元の食材を活かしたピッツァ、料理を提供している。

■四万十川源流、森の国「水際のロッジ」



水際のロッジは、日本最後の清流と呼ばれる四万十川源流、目黒川のほとりにあります。この水のように、気ままに生きてみたくなる。そんな新鮮な気持ちにさせてくれるロッジ型の宿泊施設（客室数 10 室）です。水際のロッジ併設レストラン「SELVAGGIO」は 2021 年四国の飲食店として初めて、一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会による国際的なサステナビリティ格付けである「FOOD MADE GOOD」で二つ星を獲得。

所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷

電話番号：0895-43-0331

公式サイト：<https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

< 本件に関するお問い合わせ先 >

Tel：0895-43-0331 Mail：info@morino-kuni.com

株式会社サン・クレア 水際のロッジ 担当：湯之上美紀