

ロオジエと富久千代酒造のコラボレーションによる「鍋島 Microbiome 吟風」
4月24日よりペアリングで提供開始
～フレンチの感性と酒造りの技が出会い、唯一無二の一本が誕生～



資生堂パーラーが運営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、数々の賞に輝く「鍋島」を醸す富久千代酒造と協働し、「マイクロバイーム農法」で育てられた酒米「吟風」から、日本酒「鍋島 Microbiome 吟風」を誕生させました。本酒は、2026年4月24日(金)より、ロオジエの各メニューに合わせたソムリエによるペアリングでお楽しみいただけます。

本プロジェクトは、ロオジエのエグゼクティブシェフ、オリヴィエ・シェニヨンと、佐賀県鹿島市の富久千代酒造の杜氏・飯盛氏が意気投合したことから始まりました。シェニヨンシェフが提唱する「マイクロバイーム農法」に基づき、北海道旭川市の有機米栽培者・安友ご夫妻が酒米「吟風」を生産。飯盛氏がこの特別な酒米を丁寧に醸し上げ、シェニヨンシェフと意見を交わしながら、フレンチにも寄り添う味わいに仕上げました。

ミシュラン三つ星シェフとのコラボレーションによる本酒は、インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)において日本酒部門最優秀賞に輝く富久千代酒造の新たな挑戦として注目されます。

「鍋島 Microbiome 吟風」はロオジエでのペアリングでの提供のほか、取り扱いのある君嶋屋の店舗にてお買い求めいただけます。

- 商品名：「鍋島Microbiome吟風」
- グラス(ペアリング): ¥4,000(税込、サービス料別) 提供場所: ロオジエ
- 720mlボトル(手土産商品): ¥27,500(税込) 販売店: 君嶋屋(一部の店舗に限られます)

【オリヴィエ・シェニヨン】

2013年「ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任

2014年～2015年『ミシュランガイド東京2015,2016』二つ星獲得

2016年『ミシュランガイド東京2017』二つ星獲得、『ゴ・エ・ミヨ2017』今年のシェフ賞
(Chef de l'année)受賞

2017年『ミシュランガイド東京2018』二つ星獲得

2018年～2020年『ミシュランガイド東京2019,2020,2021』三つ星獲得

2021年『ミシュランガイド東京2022』三つ星及びミシュラングリーンスター獲得

『LA LISTE (ラ・リスト) 2022』96.50点獲得



2022年『ミシュランガイド東京2023』三つ星獲得、『LA LISTE (ラ・リスト) 2023』 97.50点獲得
2023年『ミシュランガイド東京2024』三つ星獲得、『LA LISTE (ラ・リスト) 2024』 98.00点獲得
2024年『ミシュランガイド東京2025』三つ星獲得、『LA LISTE (ラ・リスト) 2025』 98.00点獲得
「フランス農事功労章(シュヴァリエ)」受章
2025年『ミシュランガイド東京2026』三つ星獲得

ロオジエ

1973年に創業し、2023年に50周年を迎えたフレンチレストラン「ロオジエ(L'Osier)」は、銀座にゆかりの深い「柳」を意味するフランス語「osier」に由来しています。資生堂の企業理念「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD」を、本格的なフランス料理を通じて体現するため、料理・サービス・空間のすべてにおいて最高峰を追求し、豊かな文化を発信する場として、資生堂ブランドを象徴する存在であり続けています。

エグゼクティブシェフのオリヴィエ・シェニョンは、ロオジエの伝統とフランス料理の本質を守りながら、革新的な表現力で現代のロオジエの味を創造。厳選した食材と独自の感性による新たなコンビネーションを生かし、繊細な味わいとテクスチャーの絶妙なハーモニーを生み出しています。また、自然環境と人の健康に配慮した「マイクロバイオーーム農法」を提唱し、日本各地の生産者と協力しながら、安心・安全な食材の提供に努めています。

店内は「白」「ゴールド」「透明感」「ガラス」「光」をテーマに構成され、9メートルの吹き抜けと一体化したダイナミックな空間で、開放感とくつろぎに満ちた非日常の時間をお楽しみいただけます。サービスにおいてもスタッフの卓越したおもてなしが発揮され、国内外のお客様から高い評価を得ています。

ロオジエは、「美しい環境を守らなければ、美しい食材も食文化も次世代に残せない」という想いのもと、SDGsへの取り組みを推進。持続可能な漁法で獲られた魚や有機栽培の野菜、環境に配慮した養鶏場の卵など、厳選した食材を使用しています。さらに、廃油を再利用した石鹼やリサイクル素材のゴミ袋の活用など、身近な取り組みを重ねながら、日々進化を続けています。

店舗概要

店舗名	ロオジエ(L'Osier)
エグゼクティブシェフ	オリヴィエ・シェニョン(Olivier CHAIGNON)
住所	東京都中央区銀座 7-5-5
電話番号	0120-156-051 / 03-3571-6050
営業時間	ランチ 11:30~15:00(L.O.12:30) ディナー 17:30~22:00(L.O.19:00) * 営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご覧ください。
定休日	日曜・月曜 祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始
URL	https://losier.shiseido.co.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/losier_jp/
座席数	ダイニング 34 席、個室サロン1室(10 席)
コース料理	ランチ Menu Déjeuner : ¥20,000(税込・サービス料別) Menu “Les Belles Gourmandes” : ¥25,000(税込・サービス料別) ディナー Menu Dégustation : ¥45,000(税込・サービス料別)

このニュースに関するお問い合わせは ロオジエ 広報 田村までお願いいたします: tomoko.tamura@shiseido.com