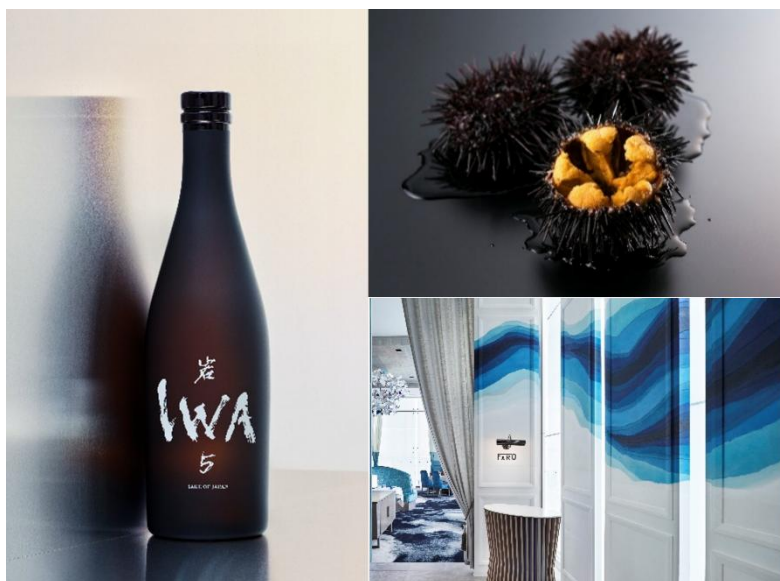


東京・銀座「FARO (ファロ)」 『リジェネラティブ・ガストロノミー』特別ディナーに参画 “食の循環”をテーマに、自然環境の再生について考える美食体験を提供

東京銀座資生堂ビル 10 階のイノベティブイタリアン「FARO (ファロ)」は、2026 年 7 月 14 日(火)、株式会社北三陸ファクトリーが推進する『リジェネラティブ・ガストロノミー』第 1 弾に参画し、自然環境とのつながりを大切にする世界的な日本酒ブランド「IWA」、「北三陸ファクトリー」とともに、自然環境の再生をテーマとした特別ディナーイベントを実施しました。当日は、海洋環境や農地環境の再生に取り組む各登壇者がそれぞれの活動や想いを紹介するとともに、FARO シェフ山口瑞樹がこの企画に賛同するシェフとのコラボレーションにより、一夜限りの特別コースと IWA とのペアリングを提供しました。

『リジェネラティブ・ガストロノミー』が目指すもの
近年、食を取り巻く世界的な潮流は、環境負荷を抑えて持続可能な状態を維持する「サステナブル」から、自然環境そのものを回復・再生していく「リジェネラティブ」へと広がりを見せています。気候変動や生態系の変化などさまざまな課題に向き合う中で、食べることを自然の再生へとつなげていく新しい価値観が注目されています。北三陸ファクトリーは「再生養殖」という新たな技術で美味しいウニを育みながら海洋環境の再生に取り組み、IWA は米づくりを通じた自然との共生を推進しています。FARO は 2026 年より“食の循環”をコンセプトに掲げ、生産者や自然とのつながりを料理で表現しています。今回のイベントは、それぞれの取り組みや想いを食体験として共有する機会として開催されました。



【イベント概要】

イベント名:リジェネラティブ・ガストロノミー 第 1 弾
テーマ:『響き合う「アッサンブラージュ」と「海の再生」』
開催日:2026 年 7 月 14 日(火) 19:00~21:30
会 場:FARO

(東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階)

〈料理メニューの一例〉

雲丹 ヘーゼルナッツ(アミューズ)/リングイネ 雲丹 燻製リコッタ(パスタ:写真左)/ 宮崎和牛 雲丹 とうもろこし(メイン:写真右)



当日は、「響き合う『アッサンブラージュ』と『海の再生』」をテーマに、33 名が参加。トークセッションでは、北三陸ファクトリー代表取締役の下苧坪之典氏と、IWA CEO のシャルルアントワン・ピカル氏が登壇。それぞれの活動を通じて見えてきた自然環境の課題や再生への取り組みについて語りました。

下苧坪氏は、ウニの再生養殖を通じた海の再生に加え、「豊かな海は豊かな山に育まれる」という考えのもと、海・山・食がつながる循環の重要性を紹介。今回の協業について、酒造りを通じて山の再生に取り組む IWA、食の循環を追求する FARO とともに、自然環境の再生を考える機会になったと語りました。一方、ピカル氏は、富山に蔵を構え、地域に根差した酒造りと、2025 年から始めたオーガニックな米づくりへの取り組みを紹介。「土地とともに酒を醸す」という理念が、北三陸ファクトリーの環境再生への哲学と深く共鳴していると述べました。

料理は、FARO シェフ山口瑞樹氏らが本イベントのために考案した特別コースを提供。北三陸ファクトリーのウニをはじめ、生産者や自然とのつながりを感じられる食材と IWA(4 種)とのペアリングを通じて、参加者は食と環境の密接な関係への理解を深め、自然環境の再生について考える機会を得ました。

参加者からは、「ウニと日本酒をイタリアンで味わう新しい体験ができた」「IWA の温度帯による味わいの違いと料理との調和が印象的だった」「牛肉とウニの贅沢な組み合わせを通じて食材の魅力を再発見できた」などの声が寄せられました。また、「食を楽しみながら自然環境や生産者とのつながりについて考える機会になった」「ぜひ今後も参加したい」といった感想も聞かれ、参加者にとって美食体験とともに食と環境の循環を身近に感じる機会となりました。

FARO シェフ 山口瑞樹 コメント

今回、北三陸ファクトリーさま、IWA さまのフィロソフィーである「自然環境の再生への想い」を、料理を通じてどのように表現できるかを考え、コースを構成しました。

私たち FARO は、“食の循環”をコンセプトに料理を提供しています。山があり、川があり、海がある。料理は一方通行ではなく、地球の循環の中で成り立っています。食材の声を聴き、自然を感じ、料理をつくり、お客さまに体験していただく。その体験を通じて、背景にある生産者の想いや自然の豊かさに触れ、食の未来について考えるきっかけになれば幸いです。

■ 北三陸ファクトリーについて

本州最大のウニの水揚げを誇り、持続的なウニ漁業が確立している岩手県洋野町で、高品質なウニのブランドを展開するサステナブル・シーフードのリーディングカンパニーです。「北三陸から、世界の海を豊かにする」をミッションに、高品質なウニを育てるノウハウを蓄積。新たな「ウニ再生養殖システム」の技術で世界と繋がり、持続可能な水産業の未来をつくるための取り組みを推進しています。2023 年にはオーストラリア法人を設立し、国内外で事業を展開。2026 年 2 月には洋野町に、ウニ再生養殖システムを搭載した大規模陸上養殖場計画『UNI-VERSE Site™ Hirono』の第一弾となる実証実験棟を落成。高品質なウニの通年生産を目指して実証実験に取り組んでいます。

公式サイト: <https://kitasanrikufactory.co.jp/>

■ IWA について

IWA は、伝統的なワイン造りの技法である「アッサンブラージュ (Assemblage)」を日本酒造りに取り入れた日本酒ブランドです。ドン ペリニョンの 5 代目最高醸造責任者を 28 年間務めたリシャール・ジョフロワ氏が創設し、2019 年に富山県で醸造を開始。異なる酒米や酵母を組み合わせた数十種類の原酒をアッサンブラージュすることで生まれる調和と複雑さを追求し、日本酒の新たな可能性を世界へ発信。また、酒造りの源となる自然環境や農業とのつながりを重視し、生産者との協働を通じて持続可能な未来づくりにも取り組んでいます。公式サイト: <https://iwa-sake.jp/>

FARO は今後も生産者や地域とのつながりを大切にしながら、“食の循環”をテーマにしたガストロノミー体験を提供し、豊かな自然と食文化を未来へつなぐ取り組みを発信してまいります。

シェフ 山口 瑞樹(やまぐち みずき)



新潟の豊かな自然の中で育ち、幼い頃から料理に親しみ、身近な風土と向き合いながら感性を培ってきた。新潟調理師専門学校を卒業後に上京し、都内のイタリア料理店で 5 年間研鑽。休日に通ったフランス料理店で学びを機にフレンチの技法へ魅せられ、その後、栃木県「オトワレストラン」でスーシェフとして経験を重ね、土地の文化や素材の背景を読み解く姿勢を確かなものにした。「自分の料理は、これまでの人生で触れてきた自然と体験の積み重ねから生まれる」という信念のもと、山菜や野草をはじめとする日本の食文化を探索し、現代に響く味わいへと昇華させる表現を追求している。2022 年・2024 年には『RED U-35』でシルバーエッグを受賞。2026 年 1 月より「FARO」シェフに就任し、イタリア料理を軸にしながら、地球環境や生産者への敬意を大切に、「どんな背景の人でも同じ食卓を囲める」ことを目指し、プラントベースにも積極的に取り組み、発信している。

「FARO(ファロ)」について

東京銀座資生堂ビル 10 階にある「FARO」は、現代イタリア料理の伝統と先進性に、日本の豊かな食材や文化を重ね合わせた、イタリアンの枠にとらわれないモダンでオリジナリティあふれるクリエイション(料理)を提供。

日本各地の素材が持つ生命力に向き合い、自然の恵みを尊重し、野菜・野草・在来植物など、植物由来の食材がもつ香り・質感・季節性を丁寧に引き出すプラントベースという考え方にも注力し、“自然とともにある食”をガストロノミーとして再構築している。また、生産者の価値観を共有しながら、畑や山の風景をそのまま一皿に写すような料理表現を追求。器やテーブルウェアには日本の伝統工芸を取り入れ、食と文化が響き合う世界観を創り上げている。

こうした「FARO」の取り組みが認められ、「ミシュランガイド東京 2026」において 6 年連続の一つ星、5 年連続のグリーンスターを受賞。また、ガンペロロッソにて“トップ・イタリアンレストラン”に 4 年連続選出され、“2 フォルchette”も 4 年連続で受賞。



<https://faro.shiseido.co.jp/>

【店舗概要】

住所 電話番号	東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階 TEL:0120-862-150(国内通話のみ) / 03-3572-3911
営業時間	ランチ 12:00~15:00 L.O13:00 ※火曜日除く、 デイナー18:00~22:00/L.O19:30
定休日	日曜日・月曜日・夏季(8 月中旬)・年末年始
公式サイト	https://faro.shiseido.co.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/shiseido_faro/
座席数	ダイニング 28 席

*画像はイメージです。*こちらの情報は 2026 年 7 月 16 日時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合がございます

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当：小番(こつがい)までお願いいたします。

Mail : chie.kotsugai@shiseido.com