

## 地元食材に新たな価値を見出すレストラン MINATOYA、鬼崎翔大がシェフに就任 瀬戸田周辺地域のための食材を使用し、新ジャンル「薪中華」メニューの提供を開始

### 多様なシェフが地域の食材の可能性を引き出すポップアップレストランと 未来のシェフや生産者を育てる子ども料理教室の定期開催

「食」の観点から自然と人と文化の持続的な共存関係を目指す株式会社 Terrain（読み：テレイン、代表：Max Houtzager、岡 雄大）は、広島県尾道市の瀬戸田港沿いに位置するレストラン「MINATOYA（読み：ミナトヤ）」において、西麻布のモダンチャイニーズ 浮雲でヘッドシェフを務めた鬼崎 翔大（読み：おにぎき しょうだい）が新たにヘッドシェフとして就任し、地域の農家・漁師や生産者と連携した 100%ローカルソーシングによる「薪中華」メニューの提供を開始したことをお知らせします。

また、鬼崎シェフの就任にあたり、地元食材の可能性を引き出すポップアップレストランを定期的で開催予定です。初回は、未来のシェフや農家を育てる地域の子どものためのイベント「潮流」を5月5日（木）のこどもの日に、食を通して瀬戸田と都市を結ぶイベント「漂流」を5月7日（土）に開催します。



鬼崎シェフと MINATOYA および SOIL Setoda スタッフ (Photo : Taro Masuda)

[https://www.instagram.com/minatoya\\_setoda/](https://www.instagram.com/minatoya_setoda/)

株式会社 Terrain は「食」の観点から自然と人と文化の持続的な共存関係を目指すコレクティブです。2021年4月に瀬戸田港向かいの街のリビングルーム SOIL Setoda の一階にレストラン MINATOYA を開業し、その土地の風土を「食」の観点から引き出すべく、生産者から消費者までを巻き込んだコミュニティを形成してきました。

2022年4月より鬼崎シェフが就任し、これまでに培ってきたコミュニティを活かしながら、地域の農家、漁師ら生産者や、陶芸家などのクリエイターと関係性を深め、100%地元食材を使用したメニューの提供を実現しました。

MINATOYA では、今回開催するイベントのみならず、今後も全国各地から多様な経歴のシェフを誘致し、瀬戸田周辺地域食材の可能性を引き出すポップアップイベントを定期的で開催予定です。また、これらのイベントを通じて、シェフや生産者が子どもたちの憧れの職業となることを目指していきます。

### 新たな取組み 1：地元食材を使用した「薪中華」メニューの提供開始

鬼崎シェフの就任に伴い、薪火料理に中華のエッセンスを加えた「薪中華」としてメニューを一新しました。地元農家や漁師ら生産者から直接仕入れた旬の食材を使い、ここ MINATOYA でしか味わえない瀬戸田周辺地域のローカルな食を楽しめます。また、本来廃棄されるはずの「規格外」の食材に新たな価値を付けて生まれ変わらせる「フードロス」の取組みも積極的に手掛けています。



MINATOYA 提供メニューイメージ (photo: Max Houtzager)

### 新たな取組み 2：多様なシェフが瀬戸田周辺地域食材の可能性を引き出すポップアップレストランの開催と未来のシェフを育てる子ども料理教室の定期イベント開催

今後 MINATOYA では、多様なシェフが瀬戸田周辺地域の食材の魅力を引き出す発表者と定期的にポップアップレストランを開催します。また、地域の子供たちが地元食材やシェフ、生産者と触れあう機会を増やすことで、未来のシェフや農家を育てる活動を積極的に行っていきます。ここ瀬戸田を舞台に、食に携わるあらゆる専門家と共に地元食材および食の一層の可能性を追求していきます。

初回イベントは、2022年5月5日、7日に開催を予定しています。

#### 【5月5日（こどもの日）開催】未来のシェフや農家を育てる子ども料理教室「潮流」

生口島で猪被害ゼロ地域を目指すハンター長光 祥子氏が捕えた猪を使い、鬼崎シェフが中華のスパイスと瀬戸田の柑橘を使用し、豪快な猪の丸焼きを作ります。6時間ゆっくりと回転させローストした猪と一緒に作り、食べながら、子供たちと一緒に森の生態系や害獣について学ぶワークショップイベントです。

（開催時間：14:30-17:30、開催場所：MINATOYA 屋上）



## 【5月7日開催】食を通して瀬戸田と都市を結ぶイベント「漂流」

東京池尻大橋「LOBBY」や代々木公園「nephew」のオーナー井澤 卓、ニュージーランドの Pasture や京都 LURRA° で薪火を中心に様々な調理のアプローチで京都の食材をベースに日本各地の食材と合わせ新しい料理を生み出してきた新海 竜也、新しく MINATOYA シェフに就任した鬼崎 翔大。それぞれが拠点を置く様々な地域から要素を持ち込み、瀬戸田周辺で採れた素材と共にお酒と料理を提供します。



### ◆MINATOYA ヘッドシェフ 鬼崎 翔大 経歴



(Photo : Akira Sakuma)

1986 年生まれ熊本県出身。熊本桃花源にて四川料理を学び、各国の食文化に触れるため、世界を放浪する中でパリ マレ地区の日本料理レストラン SOMA の立ち上げに携わる。帰国後、六本木 虎峰のスーシェフ、西麻布 浮雲のヘッドシェフに就任。2021 年 11 月から Washington D.C. のフードホール Love, Makoto の立ち上げに携わり、帰国後、株式会社 Terrain の運営統括 (Head of Operations) として入社。瀬戸田に移住し、MINATOYA のシェフとして中華のエッセンスを加えた「新中華」の形を確立させる。

### ◆MINATOTA とは

尾道市瀬戸田町、瀬戸田港向かいの街のリビングルーム SOIL Setoda 一階に位置する、地元の農家や漁師から直接仕入れた旬の食材を存分に味わうことのできる新中華レストラン。晴れの日が多いことで知られる土地で太陽の力をたくさん浴びた野菜や柑橘、そして瀬戸内海特有の強い潮流に揉まれ身の締まった魚やタコなど様々な自然の恵を薪火によって火入れしていきます。瀬戸田の自然が感じられ、地域住民や旅行者の交差点になるような食堂を目指しています。

Instagram : [https://www.instagram.com/minatoya\\_setoda/](https://www.instagram.com/minatoya_setoda/)



SOIL Setoda Living 外観



#### ◆株式会社 Terrain について

Terrain は、「食」の観点から自然と人と文化の持続的な共存関係を目指すコレクティブです。同じ価値観や目標を持つ生産者、シェフ、バリスタ、醸造家といった食に携わるあらゆる専門家たちが集い、その地を深く理解し、自然環境の保全と文化の発展方法を追求することで、新たな多様性を後世に残すことが出来ると思います。

- ・会社名 : 株式会社 Terrain
- ・所在地 : 京都市左京区岡崎東福ノ川町 10 番地
- ・設立年月日 : 令和 2 年 10 月 9 日
- ・WEB サイト : <http://www.terrain-projects.com/>
- ・Instagram : [https://www.instagram.com/terrain\\_projects/](https://www.instagram.com/terrain_projects/)

詳細情報、ご取材などにつきましては下記お問い合わせ先までお願い申し上げます。

---

**株式会社 Terrain**

Email : [info@terrain-projects.com](mailto:info@terrain-projects.com)

---