

# "未雷 MIRAI" 福岡市六本松に2月13日（金）NEW OPEN！ カウンター12席の"劇場型レストラン"

AG六本松ビル9F テラス付きペントハウス



店内とテラスを隔てる窓は全開放が可能

CONCEPT：肉時々和食

最高級ブランド「太田家但馬牛」、濃厚な旨みと甘みがある「未冷凍の熊本馬肉」、そして、ナチュラルな肉の旨みをもつ鮮度抜群の「糸島ジビエ」。私たちが扱うのは、それだけで主役となり得る希少な肉たちです。

しかし、当店は「肉割烹」ではありません。

主役は肉だけにあらず。朝露をまとった糸島野菜の瑞々しさ、走り・匂・名残を映した魚介や食材。それら全てが重なり合い、肉の旨みを支え、時には肉が野菜を引き立てる。

日本料理の技法で織りなす、この土地、この季節だけのコース料理。お肉を食べるのではなく、「料理」をご堪能いただくための一席をご用意しております。

「未雷」

- ・これから始まる「未来」を示す
- ・お客様の「味蓄」を虜にする
- ・未来の「雷」山のビジョンに向けて



六本松の街並みや油山、糸島雷山まで見えるパノラマビュー



## 料理長 樋口 拓郎

### 「桜坂 拓」

元オーナーシェフの樋口 拓郎氏。

日本料理『石堂橋白つぐ』で5年修行。日本料理の基礎を学び、その後、鮨屋やミシュラン一つ星のフレンチ『Goh』などで腕を磨き独立。2019年に『桜坂拓』をオープン。

旬の食材のおいしさを最大限に引き出したコスパの高い料理は評判を呼び、瞬く間に予約が取れない人気店に。食べログTOP5000入りを果たす。料理の高みを目指し未薦MIRAIへ。

## 夜のおまかせコース8,000円（税込）

- ・三つ葉のすり流し
- ・熊本馬刺し 三種
- ・鯛、蕪蒸し
- ・長崎小長井 牡蠣、黒キャベツ
- ・糸島野菜 二十種からお好きなものを
- ・対馬穴子、大根
- ・糸島ジビエ 猪しゃぶしゃぶ
- ・天麩羅、揚げ物 四種
- ・太田家但馬牛の炭火焼き
- ・土鍋ご飯、味噌汁、但馬牛すき焼き
- ・甘味一
- ・甘味二

仕入れによりメニューが変わることがあります。

## 昼のおまかせコース 4,500円（税込）

※昼・夜 サービス料 10 %頂いております。

新規  
開店



ご予約

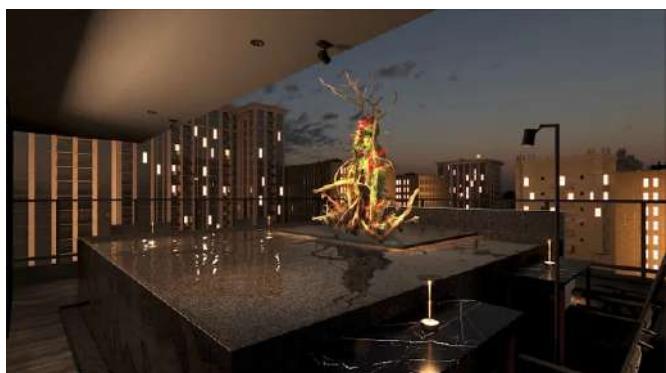




## 副料理長兼ソムリエ 武末 侑也のペアリング

フレンチをベースにイタリアン、和食などを経験し、福岡桜坂でフレンチ、POCO A PETITのオーナーシェフとなる。  
料理人としての幅を広げるため、和食をより深く学ぶため充電期間をもうけ、樋口と共に未雷MIRAIで腕を振るうことを決意。  
素材への向き合い方や出汁、和食の構成の美しさなど学びながら料理に合う最高のペアリングを提供します。

ワインと日本酒のハイブリッドペアリング



ご予約

素材のこだわり | 黒毛和牛

## 兵庫“但馬太田牛”

但馬は和牛の故郷と呼ばれ、

牛たちには但馬の美味しい澄んだ水、オリジナルの

配合飼料を与えながら、ストレスをかけないよう清潔な環境下で飼育。

3年もの歳月をかけて大切に育て上げる最高級の種の黒毛和牛こそ、

太田家自慢のブランド“但馬太田牛”

18年連続で兵庫県品評会で最優秀賞受賞!



太田家2代目 太田海星さん



素材のこだわり | ジビエ

## “糸島ジビエ研究所”

九州大学在学中に起業。

糸島の農作物を底らす吉祇である猪や鹿を、

価値のある商品として繁殖させることを使命とし獵師となる、

銃を使い、眠った状態でシメる“眠りシメ”を実践してストレスを与えないで、

臭みがなく、ナチュラルな肉の旨みを引き出すことに成功。

イノシシ、シカ、カモ、アナグマなど



代表／獵師 西村直人さん



素材のこだわり | 馬肉



代表 西牟田孝也さん



## 熊本“純国産馬肉”

馬殺しの95%は熊本産、残り5%は北海道生まれの熊本飼育。

飼育に抗生物質は一切使用していない。

通常、出荷される馬の体重は700kg~800kgが主流ですが、

1トンをこえるまで手間と時間をかけて育てている。

そのため、他の馬肉に比べても、

甘みや柔らかさ霜降りの入り方が違う最高級の馬肉。

ISO22000認定工場で馬肉の受入、解体、加工、包装、出荷を一

貫して自社で行うことにより、一度も冷凍せずに鮮度の高い状態で

仕入れることができる。



素材のこだわり | 朝採れ野菜



## “糸島農家直送野菜”

糸島は脊振山系と玄界灘に挟まれているから

海の栄養をたっぷりと含んだ雨が山に降り、また海へ流れ蓄積することで  
土壌が豊かになり野菜を育てるのにぴったりな環境だといわれている。

### 野菜は“鮮度”

朝採れの糸島野菜を食べるのは限られた地域だけ。

東京のマーケットや店舗にも出荷している農家さんから

いただいた一番良い状態の野菜を提供する。



トマトファーム 西さん



沖農園 沖さん



藤井ファーム 藤井さん



ブチヤ農園 松尾さん

## エフズ・ワークス株式会社

### 【飲食店経営／プロデュース／コンサルティング】

私たちエフズ・ワークスは、”未知の価値を提供することに挑戦し続ける”という企業理念のもと、常識にとらわれない「未知の価値」を探求し続けます。期待を超え、想像を裏切る。そんな心躍る「体験価値」を、お客様と、共に働くすべての仲間に提供します。

#### 【店舗情報】

店名：未雷 MIRAI

住所：福岡県福岡市中央区草香江2-1-5 AG六本松9F

電話：050-1724-7747 (2月10日開通)

営業時間：ランチ 12:00～14:00 (一斉スタート)

ディナー18:00／19:00／20:30 (一斉スタート)

URL：<https://mirai.fzworks.co.jp/>

予約：<https://www.tablecheck.com/ja/mirai/reserve/message>

インスタ：[https://www.instagram.com/mirai\\_fukuoka/followers/mutualFirst](https://www.instagram.com/mirai_fukuoka/followers/mutualFirst)

#### 【会社概要】

社名：エフズ・ワークス株式会社

所在地：〒815-0082 福岡市中央区南区大楠2-17-8

代表：代表取締役 藤原康雄

プレスリリースお問合せ：広報担当直通 092-401-8118

事業内容：レストラン事業 / 飲食店プロデュース & コンサルティング

URL：<https://fzworks.co.jp/>

Instagram

↓ [d176358-2-8a6055d3a32a74739dd0f43f7bf59652.pdf](#)

エフズ・ワークス株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtentimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/176358](https://prtentimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/176358)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

エフズ・ワークス株式会社 広報担当：藤原

電話：090-3496-4011 メールアドレス：[fujiwara@fzworks.co.jp](mailto:fujiwara@fzworks.co.jp)

FAX：092-707-0747