

雲仙市×三菱地所 新しい食の交流

丸の内シェフズクラブ、POP UP RESTAURANT 雲仙が開催されます！

雲仙市には「美食都市アワード2024」にも選ばれた誇るべき食材、職人、料理人、そしてそれらを支える土壌があり、雲仙市の食の価値を広く知っていただく取組を多数行ってきました。

昨年度、長崎県と関係人口創出を目的とした三者連携協定を結んでいる三菱地所株式会社の主催で、“丸の内シェフズクラブ”のメンバーが雲仙市を訪れる“食のFIELD WORK”が実施されました。その集大成として、雲仙市で出会った生産者や料理人と丸の内シェフズクラブがタッグを組み、トークセッションや雲仙市の食材をふんだんに使った料理を提供する、一夜限りのレストラン“POP UP RESTAURANT 雲仙”が、東京丸の内で開催されます。是非ご周知いただきたく存じますので、取材のご検討をどうぞよろしくお願い申し上げます。



EAT & LEAD
2014.10.06. 0924.1000

POP UP RESTAURANT 雲仙

丸の内シェフズクラブのトップシェフ3名が贈る
美食都市・長崎県雲仙市の食材を主役にした一夜限りのレストラン

日時 2025.8.25 MON 18:30-20:30

予約制
限定
30席

長崎県雲仙市よりシェフと生産者も来場！

写真イメージです

byebyeblues TOKYO シェフ 永島 義国

招福樓 若主人 中村 嘉宏

PIZZERIA ITALIA DA FILIPPO オーナーシェフ 岩澤 正和

■POP UP RESTAURANT 雲仙 概要

日時：2025年8月25日(月) 18:30~20:30

主催：三菱地所(株)

協力：長崎県、雲仙市、雲仙市内生産者・料理人の方々

場所：東京都千代田区大手町2-6-4TOKYO TORCH常盤橋タワー3F

MY Shokudo Hall&Kitchen

担当課	観光商工部 観光物産課
担当者	参事補 松坂 良太
電話/FAX	0957-47-7834(直通)/0957-38-3205

■ 一夜限定のコースを振る舞うシェフ 丸の内シェフズクラブ



byebyeblues TOKYO
シェフ
永島 義国 さん

1975年、新潟県出身。19歳でイタリアンの料理人を志し、都内で修業を開始。29歳で渡伊し、5年間で6つの州、星付きレストランを含む8店舗で修業する。35歳で帰国し、2014年にサローネグループに入社。2018年に「SALONE TOKYO」のシェフに就任。2022年9月にシチリアに渡って、10年連続ミシュランの星を獲得している名店「byebyeblues」の厨房でトレーニングを積み、同年11月、丸の内・東京ビル TOKIAにオープンした「byebyeblues TOKYO」のシェフに就任。シチリア本店と同じ料理を、日本の食材を使って作り出している。

<https://www.byebyeblues.tokyo/>



招福楼
若主人
中村 嘉宏 さん

1990年、滋賀県出身。「招福楼」の若主人であり、5代目。小さな頃から調理場を遊び場にして育ち、20歳で招福楼に入社、30歳のときに東京店の店長に就任。料理人としての技を追求する一方、江戸時代から伝わる食文化を中心とした暮らし方や思考を、現代の人々に繋ぎ伝える活動を続けている。明治初年、滋賀県・八日市にてお茶屋として開業した「招福楼」は、第二次世界戦後、3代目で現主人の中村秀太郎さんが料理店に改め、今では名料亭と称されている。店舗は本店のほか、丸ビルにある東京店の全2軒。

<https://shofukuro.jp/>



PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO
オーナーシェフ
岩澤 正和 さん

1979年、神奈川県出身、栃木県那珂川町育ち。日本屈指のナポリピッツァ職人。18歳より料理の修業を始め、2002年にフランス、イタリアへ渡って、ナポリピッツァに目覚める。帰国後はピッツェリア&バー「SALVATORE CUOMO」に入社し、2006年に出場したナポリピッツァ世界大会で最優秀賞を受賞、「世界一」の称号を得る。2012年に独立し、練馬区石神井公園に「PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO」をオープン。また、最近は地域連携や医療従事者支援、食の開発など様々なプロジェクトを立ち上げ、レストランの枠を超えた活動にも積極的に取り組んでいる。

<https://filippo.jp/>

丸の内シェフズクラブとは?



EAT & LEAD
たべる、つながる、生きる、ちから

三菱地所が推進する食のプロジェクト「EAT & LEAD」にて、丸の内シェフズクラブは2009年の発足以来、丸の内エリアを中心に活躍するシェフたちと共に、食に関する意識の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場づくり、地域と連携したプログラムの実施など、時代に応じた「都市と食」の社会課題に、街をあげて取り組んできました。

15年目を迎えた2024年、本業の料理のみならず、社会全体を見渡して精力的に活動をするシェフ・パティシエ・バーテンダーの皆さんを第2期メンバーとして新たに迎え、「都市と地域の協働」「食文化の継承」「シェフの可能性」をテーマに、食の現場と丸の内を結びながら、様々な活動を展開しています。

<雲仙のシェフ・料理人>



雲仙福田屋 料理長
草野 玲 さん



La Spiaggina オーナーシェフ
岡村 雅人 さん



松尾カメラ時計展喫茶室 店主
松尾 亜樹 さん

<雲仙の生産者の皆様>



雲仙つむら農園 代表
津村 義和 さん



(株)天洋丸 代表取締役
竹下 千代太 さん

<雲仙ドリンクのセレクト>

担当課	観光商工部 観光物産課
担当者	参事補 松坂 良太
電話/FAX	0957-47-7834(直通)/0957-38-3205