

Chef Sebastian Mazzola

Cooking In Motion

Gastronomy Beyond Borders

陽・燦燦

世界を旅しながら進化し続けるシェフ、セバスチャン・マッツォーラが創り出す
感動と驚きを、自然豊かな淡路島の茅葺屋根のレストランで体感してみませんか
サンセットアペリティフの後、室内でのディナーをお愉しみいただきます

日時 2025年11月14日(金)・15日(土) 両日とも16:00 受付開始

会場 農家レストラン 陽・燦燦 (はる・さんさん)
〒656-1726 兵庫県淡路市野島常盤字源八1510-4

料金 おひとり様 28,000円(税込)
※ナチュラルワインを含むワインとのペアリング付きコース

企画運営 株式会社 All Japan Tourism Alliance

※お申込み人数20名以上で開催いたします。

お申込み方法



上記QRコードもしくは下記URLより
申込みフォームにアクセスして必要事項をご入力ください。
先着順でのご案内となります。

<https://forms.office.com/r/MBeDsaaFnD>

アルゼンチン生まれのシェフ、セバスチャン・マツォーラは、エル・ブジやノーマ、ジェラニウムといった最も前衛的な料理の最高峰で修行を積み、世界的に高い評価を得ている革新的な料理人である。エル・ブジ解散後、その確かな腕と創造性を買われ、エル・ブジの料理をタパス形式で提供する高級カクテルバー「41°」の責任者を務め、ミシュランの星を獲得。その後、系列レストラン「Pakta」（和の要素を取り入れたモダンスペインのフュージョン料理）や「Tickets」のコンセプトやメニュー開発を担当し、多くのレストランをミシュラン星獲得へと導いた。

独立後、マツォーラは「Cooking In Motion」を立ち上げ、独創的な料理と日本酒のペアリングに焦点を当てたエクスクルーシブなイベントを、スペインを中心にイギリス、アメリカ、日本、ドバイなどで開催している。彼の革新的なアプローチとクリエイティブなビジョン、そして豊富な経験は、「Arigato」や「La Nave de Sake」などのプロジェクトでも高く評価され、Forbes誌から「世界で最もクールなレストラン10選」の一つとして紹介されている。



セバスチャン・マツォーラ Sebastian Mazzola

EL BULLI エル・ブジ

スペインのカタルーニャ州の高級リゾート地ロザスにあった、「世界一予約が取れないレストラン」エル・ブジ。約50席しかない席に世界中から年間200万件もの予約希望が殺到した伝説のレストラン。分子ガストロノミーを用いて食材の味を分子レベルまで研究し味を追求した料理を提供。2011年7月30日をもって惜しまれながらも閉店し、2023年6月に食のミュージアム〈elBuli1846〉をオープン。



ラ グランドコリーヌジャパン
大岡 弘武氏

ワイナリー指導者 自然派ワイン醸造家

ボルドー BTSA（醸造栽培上級技術者養成校）に入学し、ワイン全般を学ぶ。その後、ローヌ最大手のワインメーカー GUIGAL 社の栽培責任者を務める。2002年にはフランスにおける日本人個人ワイナリーのパイオニアとして、会社設立。2016年に帰国し、岡山県でブドウ栽培とワイン醸造を開始。耕作放棄地を活用し、一般の方々がぶどうの栽培からワインの醸造までの活動を推進する一般社団法人「おかやま葡萄園」を岡山県のぶどう育種家 林 慎悟氏とともに設立。

経歴

COOKING IN MOTION | 2014–NOW

創設者、ディレクター、エグゼクティブシェフ

SIX SENSES IBIZA | 2023

レストランコンサルティング

ARIGATO BARCELONA | 2020–2023

ディレクター、共同創設者

THE BARCELONA EDITION | 2017–2020

パートナーシェフ Bar Veraz, Cabaret, The Roof

IK RESTAURANT, LIMA PERU | 2014–2016

クリエイティブディレクター

41°, PAKTA & TICKETS | 2012–2013

クリエイティブディレクター (Restaurant by Albert Adrià)

41° BARCELONA | 2011

ヘッドシェフ (Restaurant by Albert Adrià)

NIMB COPENHAGEN | 2010

シェフ・ド・パルティ、冷菜セクションおよびペストリー担当

AOC COPENHAGEN | 2010

研修者

GERANIUM COPENHAGEN | 2010

研修者

NOMA COPENHAGEN | 2010

研修者

ANIMA, RESOLIS, BAR IPOSA | 2008–2009

チーフディレクター

EL BULLI SPAIN | 2007

研修者

ALMANZA ARGENTINA | 2006

ヘッドシェフ

世界を旅しながら料理の見聞を広める | 2003–2005

Argentina, Peru, Chile, Ecuador, Bolivia, Mexico

& Florida Keys (U.S.)

プログラム

16:00～ 受付開始

ご希望の方は収穫体験ができます。

食前酒をご用意しております。

淡路島の雄大な自然とともに

アベリティブタイムをお愉しください。

18:00～ ディナー開始

20:00頃 ディナー終了



農家レストラン 陽・燦燦

建築界最高栄誉といわれる「プリツカー賞」を受賞した坂茂氏設計。屋根には自然と温度調整ができ堆肥としても再利用できる茅（かや）を、柱には紙管（しかん）を使用し、自然と融和したサステナブルな建物。



お申込み・お問合せ



株式会社 All Japan Tourism Alliance (AJTA)

営業時間：月～金 9:00～17:30 土日祝日は休業

電話番号：050-3821-8811

メール：info@ajta.co.jp 担当：Cooking In Motion（陽・燦燦）係

〒656-2401 兵庫県淡路市岩屋 2942-26 www.ajta.co.jp

AJTA-0069