

日 時 2025年11月8日(土)16:00 受付開始

お申込み方法

会 場 洗心和方(せんしんわほう)

〒656-1721 兵庫県淡路市野島蟇浦150

料 金 おひとり様 38,000円(税込) ※日本酒ペアリング付きコース

企画運営 株式会社 All Japan Tourism Alliance

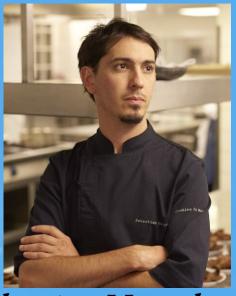
※お申込み人数20名以上で開催いたします。

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/Jb3tAY2XcJ

アルゼンチン生まれのシェフ、セバスチャン・マッツォーラは、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パニッシュ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、マッツォーラは「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・マッツォーラ Sebastian Mazzola

EL BULLI

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。

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、冷菜セクョンおよびペストリー担当

AOC COPENHAGEN | 2010

GERANIUM COPENHAGEN | 2010

NOMA COPENHAGEN | 2010 研修者

ANIMA, RESOLIS, BAR IPOSA | 2008–2009

ELBULLI SPAIN | 2007

ALMANZA ARGENTINA | 2006

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.)





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 (洗心和方)係〒656-2401 兵庫県淡路市岩屋 2942-26 www.ajta.co.jp