



## 宮崎の食と語る、初夏の瀬戸内 「Azumi Setoda × 宮崎 食の饗宴」開催のお知らせ

– 2025年6月21日（土）・22日（日）限定開催 –

広島県・生口島の滞在型旅館「Azumi Setoda（アズミセトダ）」では、2025年6月21日（土）・22日（日）の2日間、宮崎県の志ある生産者たちとともに開催する特別な食イベント「Azumi Setoda × 宮崎 食の饗宴」を開催いたします。

本イベントは、“この土地ならではの味”を追求するAzumi Setodaのヘッドシェフ・秋田絢也と、サステナブルでオーガニックな手法で水産養殖や農業、ワインづくりに取り組み、環境や地域と真摯に向き合う宮崎の作り手たちが出会い、一皿一皿にその哲学とストーリーを込めた、特別なコースディナーとランチを提供するものです。

舞台は、かつて廻船問屋と塩田業で栄えた堀内家の旧邸宅の大広間であったAzumi Setodaのダイニング。歴史ある器に盛り付けられた料理と、生産者の声が交差するこのひとときは、単なる「食の場」を超えた体験となることでしょう。

食材の背景や思いを語る生産者のトークを交え、食べることを通じて“生産の現場”と“消費の未来”がつながるひとときを演出します。

### 【Azumi Setoda × 宮崎 食の饗宴 開催概要】

#### ■日程

- ・ディナー会：2025年6月21日（土） 18:00 開始  
料金（コース料理＋生産者トーク）：18,000円（税・サービス料別）  
定員：24名
- ・ランチ会：2025年6月22日（日） 12:00 開始  
料金：7,000円（税・サービス料別）  
定員：20名

※ペアリング：香月ワインズによるナチュラルワイン4種とのペアリングもご用意しております

※申し込み方法：メール（[reservations@azumi.co](mailto:reservations@azumi.co)）にて承ります

### 【宮崎県綾町——日本の有機農業の先進地として】

今回のイベントの主な食材の産地である宮崎県綾町は、豊かな森に囲まれた自然環境を生かしながら、「自然生態系を生かし育てる町にしよう」という理念のもと、1988年に全国で初めて「自然生態系農業の推進に関する条例」を制定しました。以来、農薬や化学肥料に頼らない農業を町ぐるみで推進し、農産物の安全性と生態系との調和を両立させる地域モデルとして国内外から注目を集めてきました。全国屈指の有機JAS認定農家を有する綾町では、担い手不足が課題となる中、高まるオーガニック需要に応えるべく、2023年に「綾オーガニックスクール」を開校。理論と実践を兼ね備えた研修環境を整え、新たな就農者の育成と技術継承に挑んでいます。次世代に持続可能な有機農業を繋ぐ、町ぐるみの取り組みが今、動き出しています。

## 【参加生産者ご紹介】

## Vege8（オーガニックファーム綾）

<https://vege8.net/>

「皮ごと使える」無農薬のジュース用人参をはじめ、安全かつ力強い味わいの野菜を綾町の自然の中で育てています。Vege8は、有機JAS認定農場「オーガニックファーム綾」のインターネット直販部門として、有機農業発祥の町・綾の魅力を全国に発信しています。

## 香月ワインズ

<https://www.katsukiwines.com/>

K A T S U K I  
W I N E S

綾町の気候や土壌と向き合いながら、無農薬・無化学肥料によるブドウ栽培と自然酵母での醸造に取り組む、完全自然派のワイナリー。ワインづくりを通じて自然と人の関係を問い直す、稀有な存在です。

## 株式会社九州築地 × 木下水産

<https://www.kyushu-tsukiji.co.jp/>

市場を介さずに生産者と直接契約を結ぶことでトレーサビリティを確保し、「チョウザメ」「西米良サーモン」「しまうら真鯛」など、信頼できる生産者が育てた高品質な養殖魚のみを取り扱う九州築地。2月には木下水産と協働し、環境や社会に配慮した養殖場や水産物に与えられる国際認証「ASC（Aquaculture Stewardship Council）」を取得。海の恵みを未来へとつなぐ新しい水産業のモデルを体現しています。



## いちごポタジェ株式会社

<https://ichigopotager.com/>

農産物の生産から、カフェ、商品開発、物流改革、食育、地域福祉との連携まで、幅広く展開。バナナや胡椒、カカオなど、南国らしい力強い食材をAzumi Setodaのテーブルへお届けします。

**【Azumi Setodaのダイニング哲学】**

シェフ秋田は、土地の風土や生産者の想いが感じられる食材を厳選し、その魅力を最も引き出す調理と味付けで一皿に昇華させます。Azumi Setodaでは、料理を通じてお客様が素材や生産者と深くつながる食体験を大切にしています。今回お迎えする綾町の生産者たちも、自然と共生する農と食を実践する仲間。循環型農業の先進地から届く食材と、秋田の料理が出会うこの機会を、ぜひご体感ください。

**【シグネチャーディッシュ『人参』のご紹介】**

無農薬の有機人参を主役に、まるでソーセージのような工程を経て仕上げたベジタリアン対応の一皿『人参』は、肉を使わずとも“食べた感”があるAzumi Setodaを象徴する料理。葉や茎まで余すところなく使用し、食感と香りの変化を一皿に閉じ込めています。

**【シェフプロフィール】 秋田 絢也（あきた けんや）**

福岡のフレンチレストランや京都ホテルオークラでの勤務を経て、2007年渡仏。ロワールの星付きレストランを皮切りに、地方料理を学ぶためサボア地方の2つ星レストラン「レテラス」や1つ星レストラン「オーフラブル」などで部門シェフ、スーシェフとして働く。2つ星「ドメヌオードロワール」を経て、2015年にアヌシーの2つ星、2019年にミシュラン3つ星に輝いた「クロデサンス」で約4年に渡りスーシェフとして務める。その他、コペンハーゲンやオランダ、ベルギーなどでグローバルに活躍。2020年開業の「Noeud.TOKYO（ヌー・トウキョウ）」では、『ミシュランガイド東京2022』で1つ星・グリーンスターの初獲得に導く。2022年7月、Azumi Setodaのヘッドシェフに就任。

**Azumi Setoda について**

瀬戸内海に浮かぶ生口島、瀬戸田に2021年3月に誕生したAzumi Setoda (azumi.co) は、かつてこの地で製塩業や海運業で栄えた豪商・堀内家の築約140年の旧邸を数寄屋造りなどの伝統工法により丁寧に修復、再生させた日本の伝統と現代の洗練が融合する空間を提供します。地元の食材をいかした料理や静謐な庭園とともに、心安らぐ滞在体験を創造します。また瀬戸田のコミュニティと深く関わりながら、地域の文化や暮らしを尊重し、持続可能な形でその魅力を発信しています。

**プレスお問合せ先**

Azumi Setoda PR SUPPORT：HOW INC.

MAIL：[azotels@how-pr.co.jp](mailto:azotels@how-pr.co.jp)

**お客様お問合せ先**

Azumi Setoda

Tel：0845-23-7911