

*Chef Sebastian Mazzola*

# Cooking In Motion

## Gastronomy Beyond Borders

オーベルジュ フレンチの森 Prince Etoile

世界を旅しながら進化し続けるシェフ、セバスチャン・マツォーラが創り出す  
感動と驚きを、自然豊かな淡路島のオーベルジュで体感してみませんか  
初夏の緑に囲まれたテラスでの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5月30日(金)・31日(土) 両日とも16:30スタート

会場 オーベルジュ フレンチの森 プランス・エトワール  
〒656-2301 兵庫県淡路市楠本字場中2593番8

料金 おひとり様 **48,000**円(税込) ※日本酒ペアリング付きコース

協力 株式会社 Cannelle 株式会社 PARAMETA

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。  
先着順のご案内となります。

<https://forms.office.com/r/b9VuNFJc5y>



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。



## 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.)

## 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。



### オーベルジュ フレンチの森

都会の喧騒を離れ、豊かな自然や静けさに満ちる淡路島の大地に佇む滞在型レストラン。

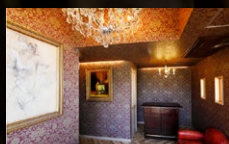
趣の異なる3つの棟で、淡路島の旬の食材が持つ魅力を引き出した本格フランス料理を披露。

目の前には緑豊かな木々が優雅に広がり、咲き誇る花々の華やかな香りが漂うテラスも自慢。



La Rose

フランス3つ星レストランで研鑽を積んだ新進のシェフによるフレンチ



Grand Baobab

素材本来の特徴を最大限に活かしたフレンチ×イタリアン料理



Prince Etoile

バスク地方の伝統料理と融合した新感覚フレンチ



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：眞野

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

AJTA-0056