

変わりゆく海洋環境をテーマに

「三陸の今」をフレンチと日本料理のコースで表現する

次の一步につなげるスペシャルコラボディナー

愛知 常滑 知多半島

ル・クーリュズ

Le coeur yuzu



Special Collaboration Dinner

海が変わる、 料理が伝える 三陸の今。

The sea is changing, cuisine tells the story.

2026.3.23 Mon

17:30受付/18:00開宴

@和海味処 いっぷく本店[岩手県山田町]

【料金】18,000円 [ドリンク・税・サービス料込]

【定員】30名 [定員になり次第締切]



Watanabe Daisuke

渡邊大佑
ル・クーリュズ



Yamazaki Jun

山崎純
和海味処 いっぷく

Special Collaboration Dinner

海が変わる、 料理が伝える 三陸の今。

The sea is changing, cuisine tells the story.

【三陸の海の今を表現するコースメニュー】

1. 養殖が拓く、これからの海の恵み
2. 春の海藻が彩る“香りと食感”の多様性
3. 山田の海を象徴する魚介の魅力
4. 温暖化がもたらす魚種の変化を、料理で読み解く
5. 未利用魚を“価値ある美味しさ”へ

【ペアリング】

「ウミネコ醸造」のワインや
岩手の地酒を中心にご用意します。



渡邊大佑

Watanabe Daisuke

1979年

岩手県奥州市生まれ
愛知県常滑市育ち

名古屋の老舗フレンチをはじめ複数店で経験を重ね、知多半島の恵みを生かす料理を志し2017年に独立開業。

地元食材と旬の構成を常滑焼の器で提供している。

農林水産省「料理マスターズ」第15回ブロンズ賞受賞、レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」掲載。

未利用・規格外食材の価値化や環境負荷低減、自家製の発酵・醸造による食文化継承を実践している。



三陸は震災後の復興の途上にある一方、温暖化や海洋環境の変化によって、魚種の増減・漁獲の現場の変化・養殖が担う役割が大きくなっています。

変わりゆく海の状況を料理で表現するため、5つのキーワードで、三陸・山田の海の恵みを、フレンチと日本料理の技法で丁寧に仕立てたコースをご用意します。

美味しい体験と共に、学びや経験の要素を加えながら、ご参加のみなさんと「三陸の今」を共有し、次の一步のための礎の機会にしたいと考えます。

また、東日本大震災の起きた3月に開催することは、過去を語るだけではなく、三陸で起きている変化を現在進行形のテーマとして共有し、次の一步につなげる節目と位置づけています。



山崎純

Yamazaki Jun

1973年

岩手県山田町生まれ

東京多摩調理師専門学校卒業後、都内の懐石・割烹で修業し、帰郷後は実家の居酒屋を継承。

東日本大震災後、プレハブ店舗で営業を再開し「一皿の背景を伝える」姿勢を深める。

2016年に本設店舗を再開。

地元の食材を熟知する料理人として活動し、これまでにパリ11区で1日限定「いっぷく」の開催やオランダ大使館でも地元食材の料理を披露している。



●ご予約・お問い合わせ 和 海 味 処



お電話／メール／Facebook／Instagramからお名前・ご連絡先をお伝えください。

TEL 0193-82-4960 ✉ wami@ippuku.co



〒028-1332 岩手県下閉伊郡山田町中央町6-17

【営業時間 17:00~22:00 火曜定休】

■主催 和海味処 いっぷく ■協力 Le coeuryuzu / H3 Food Design

三陸鉄道での
ご来店もおすすめてです。

●宮古方面

16:13 宮古発 →16:56 陸中山田着
20:39 陸中山田発 →21:18 宮古着

●釜石方面

16:10 釜石発 →16:56 陸中山田着
20:21 陸中山田発 →21:08 釜石着

●最終

22:09
陸中山田発