

## 「速水もみちの世界でたった1つのレシピ」番組がスタート

～2/26(水)25時よりBS日テレで放送開始。

日本各地で活躍するシェフを訪ね、世界で1つだけのレシピを完成させる！～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)が提供する番組「速水もみちの世界でたった1つのレシピ」が、2月26日(水)25時から株式会社BS日本にて全4回の放送がスタートします

### 「速水もみちの世界でたった1つのレシピ」とは

日本の各地で腕をふるう一流の料理人たちの元へ、芸能界を代表する料理人・速水もみちが訪れ、共に「世界で1つだけのレシピ」を作り上げる。料理人たちのフィロソフィーに触れ、刺激を受けた時、果たしてどんな「世界に1つだけのレシピ」が誕生するのかに密着するフードキュメンタリー番組です。「ぼん酢サワー™」の誕生秘話も登場！放送後はTVer、Huluでも配信します。ぜひご視聴ください！

### 速水もみちさんからのコメント

見た目も美しく食べても美味しい。そしてアートのような一皿を、素晴らしいシェフ達と共に悩み、アイデアを出し合いながら、世界でたった1つのレシピを完成させます。2018年フランスパリでスタートし、日本を舞台に復活します。是非ご期待下さい。

## 「速水もこみちの世界でたった1つのレシピ」番組情報

【番組名】 速水もこみちの世界でたった1つのレシピ

【放送日】 2025年2月26日(水) 25時～25時30分

(初回放送以降、3月5日(水)、12日(水)、19日(水)25時～25時30分放送)

【出演】 速水もこみち、糸井章太シェフ、中東篤志シェフ、黒森洋司シェフ、太田哲雄シェフ

【番組サイト】 <https://www.bs4.jp/hayamimokomichi/>

【番組内容】

料理家としても活躍する俳優、速水もこみちが、一流料理人を訪ね、日本各地へ。その土地々々で育まれた食文化に刺激を受けながら、セッションのように、世界でたった1つのレシピを創り上げる、フードキュメンタリー

【配信】 放送後 TVer、Hulu にて配信

## <出演者プロフィール>

### ●速水もこみち(はやみもこみち):

1984年8月10日生まれ東京都出身。

2002年俳優デビュー後、2005年のドラマ「ごくせん 第2シリーズ」(日本テレビ系)で話題となり、第30回エランドール賞・新人賞受賞。映画「ラフ ROUGH」で映画初主演を務め、第30回日本アカデミー賞新人俳優賞を受賞。その後、数多くの映画やドラマに出演し、主演作も多数。

また、かねてより好きだった料理の世界でも才能を発揮し、朝の情報番組「ZIP!」(日本テレビ系)内の料理コーナー「MOCO'S キッチン」では8年の長きにわたりその腕前を披露。多くのレシピ本を出版し、キッチングッズの監修なども手掛ける。食育インストラクター、国際薬膳食育師、野菜コーディネーター、チーズソムリエ、スパイスインストラクターほか、多数の資格を持つ



©アブリオ



#1

●糸井章太(いとい しょうた):

1992年京都府生まれの32歳。

調理学校卒業後、フランス・アルザスの3つ星レストラン。「オーベルジュ・ド・リル」や、ブルゴーニュの1つ星「レストラン・グルーズ」を経て、2018年、35歳以下の料理人を対象にしたコンクール「RED U-35」で最年少の26歳でグランプリを受賞した。2019年、経済誌Forbes主催 アジアで活躍する30歳未満30人の一人として「30 UNDER 30 ASIA」受賞。2022年、廃校をコンバージョンしたガストロノミーレストランと12室の客室を備える宿泊施設として「オーベルジュ オーフ」をオープン。

「Auberge “eafeu” オーベルジュ オーフ」について

料理はフランス料理を基礎として、その土地の自然を皿の上に映すようなストーリーを感じさせるもの。

土地ならではの味を表現することに徹底したこだわりを持ち、野菜は最寄りの農園から仕入れるほか、山菜やキノコなどは周辺の山へ採りに行くことも。

店舗名:Auberge “eafeu” オーベルジュ オーフ

店舗 HP:<https://eafeu.jp>

インスタグラム:[https://www.instagram.com/eafeu\\_official/](https://www.instagram.com/eafeu_official/)



#2

●中東 篤志(なかひがし あつし):

1986年京都府生まれの39歳。

京都の名店「草喰なかひがし」の三男。12歳の頃から父のもとで料理を学び始めるが、高校卒業後アメリカに移住。ニューヨークの精進料理店「嘉日」を経て、2015年に One Rice One Soup を設立し、ニューヨークと京都を拠点に、和食文化の発信のためさまざまなプロデュースを行う。2019年には京都に飲食店「そ/ s / KAWAHIGASHI」、2021年には福井県小浜市に二号店となる「和久里のごはんや おくどさん」をオープン。

「そ/ s / KAWAHIGASHI 」について

2025年1月より、シェアレストランとしてリニューアル。週2日の自身の営業日は毎週異なる47都道府県をテーマとしたコース料理を提供。思わず誰かと共有したくなるような日本各地の食のエッセンスを、食べものや飲みもの、器に散りばめて、丁寧に伝えている。ライブ感あふれる料理の数々は毎週異なる内容となっている。×の「土鍋で炊いた塩むすび」はお米の一粒一粒が味わえる極上の一品。

店舗名:そ /s/ kawahigashi(読み:そ・かわひがし)

店舗 HP: <https://www.culinaryhub-so.onericeonesoupproject.com/>

Instagram: [https://www.instagram.com/so\\_kawahigashi/](https://www.instagram.com/so_kawahigashi/)



#3

●黒森 洋司(くろもり ようじ):

1976年神奈川県生まれの48歳。

高校卒業後、西麻布の「香港ガーデン」などで、香港出身の師匠から広東料理・広東点心を学ぶ。

28歳で広東料理の名店「福臨門魚翅海鮮酒家(二子玉川店)」において、同グループ初の日本人料理長に就任。

震災後の2011年【料理人としての復興支援】を模索しながら仙台に移住し、その後、完全予約制の「楽・食・健・美-KUROMORI-」をオープン。

「楽・食・健・美-KUROMORI-」について

宮城県はフカヒレ、干シアワビ、干シナマコなど中国料理の食材が多く、とにかく宮城県内で採れる食材にこだわって料理を提供。自身の目にかなう鶏がなければ、自身が惚れ込んだ鶏の雛を茨城県の生産者から譲ってもらい、その雛鳥を育ててくれる生産者探しも行うほどのこだわりっぷり。

店舗名:楽・食・健・美-KUROMORI-(らくしよくけんび くろもり)

店舗 HP: <https://kuromori.jimdofree.com/>



#4

●太田哲雄(おた てつお):

1980年長野県生まれの44歳。

高校卒業後、日本のイタリア料理店に勤務。19歳でイタリアに渡り、その後スペイン「エル・ブリ」、ペルー「アストリッド・イ・ガストン」などで研鑽を積み帰国。

現地の食文化を学びに入った南米・アマゾンで出会ったカカオに惚れ込み、直接カカオを買い付けて国内外のシェフへ卸す、フェアトレード・ビジネスをスタート。

2019年に長野県・軽井沢町に「LA CASA DI Tetsuo Ota」をオープン。

「LA CASA DI Tetsuo Ota」について

営業期間は5, 6, 9, 10月の4ヶ月のみで、年間営業日数は約40日。

予約は2026年まで満席という軽井沢の一軒家レストラン。

自らのアイデンティティである「山育ち」につながる山菜やキノコ、川魚、蕎麦、平飼いの鶏や卵など、地元北信の山の幸をふんだんに使用。

食材を採りに自ら山に入ることも多い。

店舗名: LA CASA DI Tetsuo Ota (ラ・カーサ・ディ・テツオ オオタ)

店舗インスタグラム: <https://www.instagram.com/lacasaditetsuoota/>

## ぽん酢サワーについて

「ぽん酢サワー」とは、「ぽん酢にお酒と炭酸を加えたサワードリンク」のことです。ただし、ここで使っている「ぽん酢」とは、鍋などに使う醤油の入った「味ぽん」ではなく、かんきつ果汁とお酢でつくった調味料のことを指します。酸っぱさがクセになる、料理に合う味わいが特徴です。

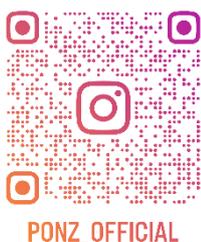
※お酒は 20 歳になってから。適量飲酒を心がけましょう。飲酒運転・妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。



ぽん酢サワー公式サイト : <https://www.mizkan.co.jp/ponzu/ponzu-sour>

ぽん酢サワー公式 X : [https://twitter.com/\\_ponzofficial](https://twitter.com/_ponzofficial)

ぽん酢サワー公式 Instagram :



ぽん酢サワー公式 X

## ミツカングループについて

ミツカングループは、愛知県半田市で 1804 年に創業し、2024 年に 220 周年を迎えました。企業理念である 2 つの原点「買う身になって まごころこめて よい品を」「脚下照顧に基づく現状否認の実行」のもと、2024 年度の中期経営計画から、ミッションに「やがて、いのちが変わるもの。」、ビジョンに「未来ビジョン宣言 2024」、バリューに「ともに」を掲げています。今後も、あらゆるステークホルダーの皆様とともに、100 年先も「やがて、いのちが変わるもの。」を育む、変革と挑戦の企業であり続けることができる取り組みを推進してまいります。

詳しくは、<https://www.mizkanholdings.com/ja/>をご覧ください。

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP : <https://faq.mizkan.co.jp/>