

**ポストコロナの飲食産業を元気に！日本を代表するトップシェフ集団が、  
秘伝の技やレシピを飲食業にかかわるすべての人に無料公開！！\*\***  
**『味道／MIDO』、日本が世界に誇る食文化の継承・発展を目的とした  
文化プロジェクト始動。第一弾として、7/6(木)に動画配信サービスをローンチ**

Chef's Link株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：高木万海、「以下、シェフズリンク」）は、日本の食・食文化に関する教育、普及活動を行う非営利団体、一般社団法人 全日本・食学会（以下「全日本・食学会」）の全面協力のもと、日本の食文化を永く守り・グローバルに発展させ続けることを目的とした文化プロジェクト「味道／MIDO\*」を開始いたします。



「和食」が世界無形文化遺産に登録されてから10年。和食のみならず各国の料理も独自の進化を遂げてきた日本の食は、ミシュランの星も最高数を獲得するなど、今や世界中の人々の注目が集まる文化となっています。

一方で、3年間にわたるコロナでの打撃は、飲食業に関わるすべての方々の生計を逼迫し、約2300件（20年4月～23年5月）もの店舗が閉店に追いやられたとも言われています。また、日本の食文化を担う、農業・漁業・酪農業従事者、料理人、飲食業従事者は年々減少しているなど、高齢化を始めとする多くの社会課題を解決していかなければ、この誇るべき食文化の継承と発展は望めない状況です。

この度シェフズリンクは、「味道／MIDO」文化プロジェクト第一弾として、日本のトップシェフの秘伝の技やレシピを映像化した動画配信サービス（メディア事業）\*\*を2023年7月6日にローンチいたしました。日本が世界に誇る一流のシェフの技術や叡智を映像化し、これを広く社会に提供することで、飲食業にかかわるすべての人を応援すると共に日本の食文化の価値を国内外に最大限発信していくことを目指してまいります。映像は、「味道／MIDO」の自社サイトにて公開され、飲食店従業員や調理師免許保有者は半年間無料で閲覧することが可能です。

また、今後はメディア事業のみならず、日本の食文化に貢献する為の様々な事業を、全日本・食学会を始めとする事業パートナーやシェフの方々と共に、構想・実現してまいります。

■味道ウェブサイト：<http://mido-world.com>

\*『味道／MIDO』とは、食の心技体を磨き、至高の味を追求する道。

日本のトップシェフや食産業従事者の方々の叡智を結集し、食文化全体の振興を図る文化プロジェクト。

\*\* 日本を代表するトップシェフの秘伝の技やレシピが、月額 490円で見放題。

飲食店従業員や、日本の調理師免許をお持ちの方々は、情報を登録することで、半年間無料で映像をご覧になることができます。

#### 【主な参加シェフ】



### 村田 吉弘

ミシュランガイド三つ星和食料亭「菊乃井」の3代目主人。いち料理人として研鑽を積み、腕を振るうにとどまらず、NPO 法人日本料理アカデミー名誉理事長、一般社団法人全日本・食学会理事長を務める。和食の無形文化遺産への登録など、国内外への発信にも尽力する。自身のライフワークとして、「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」ことを標榜する。



### 脇屋 友詞

1958年、北海道生まれ。15歳で料理の道を志す。修行を経て、複数の店で総料理長を歴任。現在、「トゥーランドット臥龍居」をはじめ4店舗のオーナーシェフを務める。繊細さと五味の調和のとれた氏の中国料理は、国内外から支持を集める。チャリティー活動や国際イベントにも積極的に参加し、中国料理の楽しさを広めている。



### 落合 務

1947年、神奈川県生まれ。洋食店、フランス料理店での下積みを経て、19歳でホテルニューオータニに入社。フランス旅行の帰りに寄ったイタリアで毎日食べても飽きない料理に感銘を受ける。1967年からイタリアで修行を積み、帰国後、赤坂のイタリアン「グラナータ」の料理長に就任。1997年に独立し、銀座に「ラ・ベットラ」をオープン。イタリア料理協会名誉会長を務め、多くのメディアにも出演する。



### 佐々木 浩

1961年、奈良県生まれ。料理人一家に育ち、友人に料理を振る舞ううちに料理人への魅力を感じる。1979年から修行を始め、滋賀「臨湖庵」、「船岩」、「三日月楼」、京都「新祇をん」にて腕を磨く。生来の負けん気から本気で努力し、27歳で店長兼料理長を任される。1996年36歳で独立し、「祇園さゝ木」を出店。2020年にミシュランガイド三つ星を獲得。

## ■ メディア事業のサービス概要

### 【サービス概要】

日本のトップシェフの技術やレシピ動画を、月額490円のサブスクリプションモデルで提供。

ローンチ時点で18名78本の料理動画がアーカイブにストックされており、今後は月15本程度の動画を配信予定。動画は1本あたり5分～10分程度とし、本質的な内容ながらもコンパクトにまとめている。

The screenshot displays the MIDO website interface. At the top, there's a navigation bar with the MIDO logo and 'ROAD OF GASTRONOMY'. Below it, a hero section features four chef portraits and several food images. A central text block reads '料理で、世界を変えよう。' (Cooking to change the world.) and provides details about the 490 yen monthly subscription, including a free trial and a discount for existing subscribers. To the right, there are input fields for 'メールアドレス' (Email address) and 'パスワード' (Password), along with a red '初月無料で観覧を体験する' (Experience watching for free the first month) button. Below the hero section, there are two columns: '本日のおすすめ' (Today's recommendation) and '視聴中の動画' (Videos being watched). The '本日のおすすめ' section shows a video thumbnail for '新しい「ゆで論」でつくる 外内島きゅうりのペペロンチーネ' (New 'boil theory' to create pepperoni spaghetti with inside-out cucumber). The '視聴中の動画' section shows a video thumbnail for '最高の食感を楽しむ 鶏のバリバリプレス焼き' (Enjoy the best texture with crispy chicken press-broiling). Below these are '新着動画' (New videos) with several thumbnails. At the bottom, a large video player is shown, currently playing a video titled '造りの基本 昆布締め' (Basic of making Kanihimo) by 菊乃井 村田 吉弘 (Kikunoi Murayama Yoshikazu). The video player shows a chef in a white uniform working at a counter. The video progress is at 1:00 / 5:37.

【ローンチに際し、ご協力を頂いたシェフの方々】

村田吉弘様（菊乃井）、佐々木浩様（祇園さゝ木）、松尾英明様（柏屋）、栗栖正博様（たん熊北店）、野永喜三夫様（日本橋ゆかり）、高田晴之様（たか田八祥）、黒木純様（くろぎ）、杉山衛様（銀座寿司幸本店）、堀井良教様（更科堀井）、新井均様（天孝）、脇屋友詞様（トゥーランドット）、魏禧之様（一之船入）、山口浩様（神戸北野ホテル）、上柿元勝様（カミーユ）、落合務様（ラ・ベットラ・ダ・オチアイ）、片岡護様（アルポルト）、山根大助様（ポンテ・ベッキオ）、奥田政行様（アルケッチャーノ）

#### ■ 一般社団法人 全日本・食学会

設 立：2012年5月17日  
住 所：東京都港区虎ノ門4-3-13 ヒューリック神谷町ビル3 階  
株式会社テ・オー・ダブリュー内（全日本・食学会 事務局）  
理 事 長：村田吉弘  
H P : <http://aj-fa.com/index.html>

#### ■ Chef's Link株式会社

設 立：2022年5月2日  
住 所：東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階  
代表取締役社長：高木万海