

野生のピッツェリア『SELVAGGIO』が 四万十川流域の自然を体感する新コースを提供開始！

～ 四万十川源流の目黒集落から始まる『森川海』の新たな食のストーリー ～



株式会社サン・クレア（所在地：広島県福山市、代表：細羽雅之）が運営する、四万十川源流、森の国「水際のロッジ」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町、以下 水際のロッジ）は施設併設レストラン「野生のピッツェリア SELVAGGIO（以下 セルバッジオ）」にて四万十川流域の豊かな自然を表現した新ディナーコースを提供開始しました。足摺宇和海国立公園 滑床溪谷に位置し、地域の食材を活用した体験型の食事を提供する本レストランは、『森川海のつながり』を味覚で楽しむコンセプトを追求しています。

■ 四万十川流域の自然と食材のつながり

セルバッジオは、地域コミュニティ「森の国 Valley」の一員として、四万十川流域の自然や食材を守りながらその魅力を発信しています。日本最後の清流と呼ばれる四万十川は、源流から中流、下流、そして海までつながる壮大な自然の循環が特徴です。しかし、近年の生態系の変化により、土中、川辺や海の生き物の減少が問題となっています。セルバッジオは、食を通じてこの循環の重要性を伝え、持続可能な未来への第一歩を目指します。

■ 自然栽培への挑戦

セルバッジオのスタッフは、自然栽培を取り入れた野菜やお米の生産を開始しました。自然栽培は、土壌内の微生物の力を活かし、肥料や農薬を一切使用しない農法です。この取り組みを通じて、地域の土壌を回復させながら、より良い食材を育てています。現時点では完全に自給自足とはいかないものの、将来的にはメニューに使われる野菜を 100%目黒集落産にすることを目指しています。

■ 森川海のつながりを味わうディナーコース

今回の新コースでは四万十川流域の食材をふんだんに使い、森・川・海のつながりを五感で体感できる内容に仕上げました。目黒集落の自然栽培野菜、四万十鮎、地元で育った豚肉や柚子など、多彩な食材を使用した6つのコースメニューをご用意しています。

【メニューの一例】

※採れる食材や季節に応じて、メニュー内容は変更します。

・ Antipasto(前菜)

「目黒プレート」

土佐枯節の出汁とまいまいファーム里芋のスープ

森の国サスティナガーデン自然栽培の Mix サラダ

・ Antipasto(前菜)

「四万十プレート」

鮎肝のソースと森の国の焼き野菜のバーニャカウダ

四万十鮎のベッカフィーコ

・ パスタ(Pasta)

「モクズガニのトマトクリームと山椒のパスタ」

・ ピッツァ(Pizza)

「まっちゃんトマトの STG マルゲリータと柑橘クアトロフォルマッジ、松野町のはちみつ」

・ メイン(Second)

「四万十ポークソテーと、森の国自然栽培じゃがいも、自家製 目黒柚子胡椒 2023 / 黒潮町の『土佐の塩丸』」

・ ドルチェ(Dolche)

「目黒ゆずとのぶりん農園の番茶ティラミス」

「砂糖不使用の目黒栗の渋皮煮」

【予約方法】

新ディナーコース付宿泊プランは水際のロッジ公式サイトより承ります。

水際のロッジ公式サイト <https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

※ディナーのみのご利用についても、状況に応じて対応可能です。

お電話にてご相談ください。

電話番号 0895-43-0331 (水際のロッジ代表電話)

■ 森の国 Valley の食のマニフェスト

(日本語)

1. お皿の外に目を向けてみよう
2. キッチンの世界を開き、さまざまな人々を私たちのキッチンに迎え入れよう
3. 創造することを楽しもう
4. みんなが料理人になり、シェフたちともっと深く語り合おう

5. 飽食を提供するのではなく、豊食をおもてなししよう
6. 完璧であり続ける必要はない。自然と同じように、わたしたちも常に変わりつづけよう
7. 私たちのガストロノミーは、贅沢な美食家ではなく、野生的感性を持った次世代の美食家のためにある
8. 地域のレストランは地域への扉となる
9. 恋人を選ぶように、食を選ぼう

(English)

1. Open your eyes to see beyond your plate.
2. Open the kitchen to the world, and let's welcome people from all walks of life into it.
3. Simply enjoy the act of creating.
4. Let's turn everyone into cooks and engage in deeper conversations with chefs.
5. We won't provide a "full feeding" experience, but we'll offer you "W-healthy food."
6. We don't need to be "perfect" all the time. Like nature, we are constantly evolving.
7. Our gastronomy isn't for wealthy foodies but for wild foodies.
8. A local restaurant is the gateway to the local community.
9. Choose your food the way you choose your partner.

■ SELVAGGIO 料理長 桑田明子 の想い



わたしが目指しているものは、自然を感じ、あめつちの心に近づくことです。自然に寄り添い、すべてが幸せを感じられることを願っています。自然の中で育った命をいただき、その命が私たちの中で生きていることを感じ未来を明るく見る心を食を通して養っていきたいと思っています。

■ 野生のピッツェリア「SELVAGGIO」について



水際のロッジ併設レストラン「SELVAGGIO」はナポリピッツァの世界大会などで数々の受賞歴を誇る東京都練馬区石神井のピッツェリア「PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO (ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ)」のオーナーシェフ岩澤正和氏がフードを監修。滑床溪谷の森をくんだり、いずれ海へと流れゆく水を辿るように、森、里、川、海のめぐみを感じることができる料理をご提供しています。2023年、四国の飲食店として初めて、一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会が主催する「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2023」において、食材調達部門最高位「BEST 調達賞」を受賞しました。また、同協会による国際的なサステナビリティ格付け「FOOD MADE GOOD」では四国のレストランで初となる3つ星を獲得しました。

所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷 水際のロッジ1階

電話番号：0895-43-0331 (水際のロッジ)

■ 四万十川源流、森の国「水際のロッジ」について

四万十川源流、森の国。
水際のロッジ

水際のロッジは、日本最後の清流と呼ばれる四万十川源流、目黒川のほとりにあります。この水のように、気ままに生きてみたいくなる。そんな新鮮な気持ちにさせてくれるロッジ型の宿泊施設(客室数 10 室)です。水際のロッジが属する、地域コミュニティー「森の国 Valley」は JAPAN TRAVEL AWARDS 2024 で特別賞(ファミリー部門)を受賞しました。

所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷

電話番号：0895-43-0331

公式サイト：<https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

< 本件に関するお問い合わせ先 >

Tel：084-927-0996 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当：東（あずま）