

各 位

2024年4月17日

株式会社 山と溪谷社

<https://www.yamakei.co.jp/>

これは異世界か？現実か！？ 環境問題を知るきっかけの本。
WoW キツネザルさんの
『絶滅体験レストラン もしも環境問題が13の飲食店だったら』を刊行！

インプレスグループで山岳・自然分野のメディア事業を手がける株式会社山と溪谷社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：二宮宏文）は、2024年4月17日にSNSなどで話題の環境系エンターテイナーWoW キツネザル（ワオキツネザル）さんの『絶滅体験レストラン もしも環境問題が13の飲食店だったら』を刊行いたしました。

喉や肺を焼き尽くす激辛の「山火事ラーメン」ってなに？
ママのやたらと距離が近い「スナック マダニ」ってどんなお店？

「地球温暖化」や「外来種問題」など、さまざま環境問題がわたしたちの暮らしに悪影響を与えています。しかし、「自分には関係ない」「難しくよくわからない」、あるいは「どうしていいかわからない」など、なかなか自分ごとになっていないのも事実です。

本書は、そんな環境問題を、誰もが関心があり身近に存在する「飲食店」を題材にして、ありえないような飲食店のガイドブックとして楽しみながら、シニカルに時にブラックに解説します。登場する奇天烈な飲食店はラーメン店から鮎処やホストクラブまで全13店。「こんな店、ありえない！」と思いながら、地球温暖化によるさまざまな問題から外来種、絶滅危惧生物問題、果ては陰謀論・フェイクニュースまで、環境問題を一通り知ることができます。レストランガイドのあとに、その環境問題の概略を学ぶことができる解説がそれぞれつきます。





ラーメン | 2023年10月

RESTAURANT

01

灼熱の燃える激辛ラーメンを体験！

山火事ラーメン

日本食文化の発展に貢献する、個性豊かな飲食店を、本書を通じて紹介し、その魅力を伝える。また、最新のトレンドや、海外からの注目を集める店舗も取り上げる。

INFORMATION

店舗：福岡市中央区
 営業：11時～24時
 予約：あり
 価格：★★★★

01 山火事ラーメン

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

山火事ラーメンの歴史

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

02 山火事ラーメン

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

山火事ラーメンの歴史

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

03 山火事ラーメン

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

山火事ラーメンの歴史

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

04 山火事ラーメン

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

山火事ラーメンの歴史

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

05 山火事ラーメン

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

山火事ラーメンの歴史

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

06 山火事ラーメン

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

山火事ラーメンの歴史

山火事ラーメンは、山火事の影響を受けた食材を使用したラーメン。山火事によって焼かれた肉や野菜をスープに加えることで、独特の風味が生まれる。また、山火事によって焼かれた麺も、独特の食感を味わえる。

■本書に登場する個性的な飲食店

- 01 ラーメン/山火事ラーメン 解説: 拡大する世界の山火事被害
- 02 メイドカフェ/メイド喫茶 LOVE LOVE ハリケーン 解説: 地球温暖化で台風が強大化し、被害も大きく
- 03 ダイナー/ポラーメルトダイナー 解説: 地球全体に影響を及ぼす極地の環境変化
- 04 ホストクラブ/ロイヤルオーシャン 解説: 海の変化が地球を覆う
- 05 ビアホール/ロストロピカル 解説: 変わる野生動物と人との関係
- 06 スナック/スナック マダニ 解説: 壊れる境界線と人獣共通感染症
- 07 和食/とんかつ 乱獲亭 解説: 野生動物の利用と保護・管理の現実
- 08 バー/隠れ家バー共犯者 解説: 絶滅危惧種ニホンウナギの不都合な真実

- 09 鮨／KAWAII SUSHI 解説:野生動物の「カワイイ」という消費
10 フードコート／ヨソモノ横丁 解説:生態系を破壊する侵略的外来種
11 イタリアン／ピッツェリア チャオ・ゴミーノ 解説:便利の先にある大量消費の歪み
12 カフェ／純喫茶ミツバチ 解説:昆虫と人類 ～コーヒーカップに満たされる死骸と悲哀
13 ドーナツ店／トゥルードーナツ 解説:「わたしの真実」が暴走するSNS



『絶滅体験レストラン もしも環境問題が13の飲食店だったら』

WoW キツネザル＝著

澁谷玲子＝イラスト

価格:1,980円(本体1,800円+税10%)

仕様:A5版オールカラー128ページ/用紙はすべてFSC認証紙を使用

■商品情報

<https://www.yamakei.co.jp/products/2823310500.html>

【著者紹介】



WoW キツネザル(ワオキツネザル)

マダガスカルに生息する絶滅危惧種のワオキツネザルをモチーフに、軽快なトークで環境問題や生物多様性を学ぶきっかけを生み出す富山県出身の環境系エンターテイナー。環境問題・生物多様性に関する企画・

制作・出演を手掛ける。無関心層がいかにワクワク楽しみながら問題を知り、考えるきっかけになるかを第一に考えた企画づくりをしている。環境省、東京都、富山県、石川県、サラヤ株式会社、日本クマネットワーク、九州朝日放送、上野動物園など省庁や企業、NPO、メディア、動物園水族館とコラボを行い、教育機関や行政からの講演依頼も多い。日本各地のみならず海外取材も行っている。

公式ホームページ <https://www.wows.tokyo/>

YouTube WoW キツネザルの地球を救うアカデミー

<https://www.youtube.com/channel/UCWcRMb8KM0ndisvo0ys9aCQ>

【山と溪谷社】 <https://www.yamakei.co.jp/>

1930年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心とした山岳・自然科学・アウトドア・ライフスタイル・健康関連の出版事業のほか、ネットメディア・サービスを展開しています。さらに、登山やアウトドアをテーマに、企業や自治体と共に地域の活性化をめざすソリューション事業にも取り組んでいます。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役：松本大輔、証券コード：東証スタンダード市場 9479）を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「航空・鉄道」「モバイルサービス」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

以上

【本件に関するお問合せ先】

株式会社山と溪谷社 担当：神谷有二

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-105 神保町三井ビルディング

TEL03-6744-1900 E-mail: info@yamakei.co.jp

<https://www.yamakei.co.jp/>