

森の恵みを、未来へつなぐ 3日間のレストラン。

森に囲まれた中山間地。

農業には決して有利な場所ではない。

それでも、この土地を愛し、未来を信じて
挑戦を続ける生産者たちがいる。

その想いに共感した一流シェフが、
この土地の食材と、生産者の物語を
一皿の料理に表現します。

ここでしか味わえない、特別なランチコースを
ぜひお楽しみください。

有名シェフ
×
生産者たちの
特別コラボレーション



— この土地で、挑戦を続ける生産者たち —



農地を未来へつなぐ

失われるはずだった農地を守る農家
離農により増えていく農地を借り受け、
地域の農地を守りながら、
地域の基盤づくりに挑戦しています。



人を育て、土を育てる

有機農業で地域と人をつなぎ合わせる農家
有機農業に取り組み、人を束ね、
学び場として未来の担い手を育てる。
農業の輪を広げています。



雇用を生み、発展させる

農業の可能性を探り、次世代へつなぐ農家
農業の新たな可能性を探索し、
地域の雇用を生み出し、
基幹産業としての農業を守っています。



味で地域の可能性を証明する

味にこだわり、地域ブランドを高める農家
味を追求し、幅広い面積で農業に挑戦。
自分たちの取り組みを通じて、
地域のブランド力向上を目指しています。

不利な環境だからこそ、知恵を絞り、仲間と支え合い、未来を信じて挑む生産者たちがいます。

その挑戦が、この土地の美味しさをつくり、地域の未来をつくっています。

生産者たちが一流シェフと挑む 3日間の期間限定レストラン

森の恵みと、生産者の想いを味わう特別なランチコース

開催日

2026.
8/21(金)・22(土)・23(日)
各日11:30～ / 13:00～(2部制) ※23日は第1部のみ

会場

長野県阿智村浪合 特設会場
※詳細はご予約時にご案内します。

料金

お一人様 2,000円(税込)
※完全予約制・各回限定30名様

ご予約

予約フォームからご予約をお願いします。

予約フォームはこちら



コラボレーションシェフ

下國 伸 シェフ

CHEF-1グランプリ初代王者
「コートドール」元料理長

食の明るい未来を目指し、
日本全国「食の旅」を続けている。



3日間だけの
特別な出会い。
この日、この場所でしか
味わえない一皿を。

