

特別番組

日本各地の“食の魅力”を発信！

柏原光太郎の食紀行
～今 行きたいニッポンの名店～

10月19日(日)より8時00分放送！



日本BS放送株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長 近藤 和行、以下「BS11」)は、**10月19日(日)より8時00分**より、特別番組「**柏原光太郎の食紀行 ～今 行きたいニッポンの名店～**」を放送いたします。

この番組は、30年にわたって「食」のメディアに関わり、美食家としての舌と知見をもつ柏原光太郎が、今注目されている日本全国のレストランを巡る番組です。地方の名店と人々の物語を通じて、日本各地の“食の魅力”を発信していきます。

今回訪れるのは**新潟県糸魚川市**。日本列島を東西に分ける“フォッサマグナ”がある地として知られ、その断層を間近で見ることができるこの地ならではの地質が生んだ食の魅力に迫ります。

食を通して地域の文化や歴史・風土などを体験する観光＝“ガストロノミーツーリズム”を、柏原光太郎の目線で、一緒に体験しましょう。

【番組の見どころ】

- ◆この断層の近くで150年以上酒造りをしてる老舗「**渡辺酒造店**」。
一貫生産にこだわり、原料となるお米を100%自社で栽培する、日本で唯一の酒蔵のお酒とは？
- ◆いま注目の横綱・大の里の出身校である**新潟県立海洋高校相撲部**。
迫力ある熱のこもった稽古を見学。その力強さを生み出す寮での食事、お米のこだわりとは？
- ◆糸魚川の特産品である高級品種「**越の丸茄子(こしのまるなす)**」の生産現場。
「黒いダイヤ」とも呼ばれ、その味の良さから「なすの大トロ」とも称される越の丸茄子への生産者の思いとは？
- ◆レストラン「**mûrir (ミュリール)**」。
青々とした田んぼが続く里山の真ん中にぼつんとたたずむレストラン。
そこで供されるのは特産である米を主体にし、フレンチの技法を用いた薪焼きのコース料理。ジビエなど地元の食材を使った、シェフのこだわりとは？



柏原光太郎 (ガストロノミープロデューサー)

1963年生まれ。慶應義塾大学経済学部卒業後、株式会社文藝春秋入社。

『週刊文春』『文藝春秋』等編集部を経て新規事業開発担当として「文春オンライン」「文春マルシェ」を立ち上げ、『東京いい店うまい店』編集長も務める。2018年「日本ガストロノミー協会」を設立。

2023年、Kassie&CO. 株式会社 設立。同年「食の熱中小学校」校長就任。同年『ニッポン美食立国論 時代はガストロノミーツーリズム』(日刊現代)、2024年『東京いい店はやる店 バブル前夜からコロナ後まで』(新潮新書)出版。

番組概要

放送タイトル	柏原光太郎の食紀行 ～今 行きたいニッポンの名店～
放送日時	10月19日(日)より8時00分～8時55分
番組ページ	https://www.bs11.jp/education/kashiwabara-shokukiko/



BS11イレブンは、質の高い情報を提供することで、人々に感動を与え、幸せな社会づくりに貢献します。

【本BS11ニュースに関するお問い合わせ先】
日本BS放送株式会社 視聴者センター TEL：03-3518-1877

