

京料理を宇宙食に。「京料理×獺祭」一夜限りのペアリング体験

ガストロノミーエクスペリエンス 第3回 6月6日(土)開催決定・予約受付開始。

獺祭 MOON プロジェクト研究責任者・植月氏をゲストに迎え、“和宙食懐石×獺祭”の特別なペアリングを。



京都発「宇宙食を美食に」

G+Astronomy project

宇宙を目指す
“京料理×獺祭”
世界唯一の
ペアリング体験

獺祭MOONプロジェクト
人類初・宇宙空間での清酒醸造に成功した「獺祭」
✓ ISS「きぼう」日本実験棟での宇宙醸造試験 ミッション完了

第3回 G+Astronomy Experience

ガストロノミーエクスペリエンス in 「京料理 烏米」

次の千年へと、京都の食文化を届けるために。地球と宇宙の垣根を超えた一皿を、お召し上がりください。

人類初・宇宙空間での清酒醸造試験成功。「獺祭」が、京料理と出会う。

2026年4月、株式会社獺祭は三菱重工業と共同で、ISS「きぼう」日本実験棟での人類初となる宇宙空間での清酒醸造試験を成功させました。2050年の月面醸造を目指す「獺祭 MOON プロジェクト」は、「宇宙で暮らす人々の生活の質向上」を目的とした壮大な挑戦です。「宇宙を目指す日本酒 × 宇宙を目指す京料理」という世界唯一のペアリング体験をご提供します。

※「獺祭 MOON プロジェクト」サイト：<https://dassai.com/moon/>

獺祭



[スペシャルゲスト] 植月 聡也 氏 獺祭 MOON プロジェクト 研究責任者

株式会社獺祭 製造部 イノベーション研究室 主任

株式会社獺祭の製造部イノベーション研究室主任として、「獺祭 MOON プロジェクト」の研究責任者を務める。2050年の月面での獺祭醸造を目指し、2025年～2026年にかけて三菱重工業と共同でISSの「きぼう」日本実験棟にて人類初となる宇宙空間での清酒醸造試験を実施・成功させた。宇宙と日本酒の未来を切り拓く最前線の研究者。

[第一回開催レポート]

宇宙飛行士・土井隆雄先生をゲストにお迎えし、VR体験と京懐石が連動した演出、宇宙での実体験トークにより、参加者の皆様に大変ご好評をいただきました。宇宙と食の未来を一緒に考えた、ここだけの特別なひとときとなりました。



■ 「和宙食（わちゅうしょく）懐石」とは（和食×宇宙食）

京料理 鳥米が本イベントのために特別開発した懐石料理。宇宙空間をイメージした演出や、VRストーリーと連動した食材選びに加え、将来的な宇宙食への応用（保存性や旨味の凝縮など）を見据えた「和宙食（わちゅうしょく）」という新しい概念を提案します。伝統的な京懐石の技法を守りながら、未来の食のあり方を表現した一期一会の献立です。

■ 「G+Astronomy Project」（ガストロノミープロジェクト）について

民間宇宙旅行時代の到来により、人類が宇宙で暮らす未来が現実味を帯びてきました。しかし現在の宇宙における食事は「栄養補給」「保存性」「効率」といった機能面が優先され、心を満たす「文化としての食」は未だ発展途上です。一方、千年の都・京都で育まれた和食（京料理）は、出汁の旨味、季節の移ろい、器やしつらえを含めた「もてなし」の心など、世界に誇る豊かな食文化を有しています。「G+Astronomy Project」は、「京都の美食（Gastronomy）」と「宇宙の未来（Astronomy）」を接続し、「宇宙食を美食に」という問いに挑戦するプロジェクトです。XR技術による没入体験と、重力がある地球だからこそ味わえる京料理の魅力を掛け合わせることで、食文化の新たな価値を創造し、次世代、そして宇宙へと継承していくことを目指します。

【主催：株式会社 amulapo】

「わくわくは宙（そら）にある」をコンセプトに、宇宙×文化×体験を軸とした新しい価値創造に取り組む企画会社です。AR/VR/MR等のXR技術を用いたコンテンツ開発を得意とし、科学技術の理解増進や観光分野での新体験創出を行っています。URL: <https://www.amulapo-inc.com/>

【監修・協力：京料理 鳥米】

明治21年（1888年）、京都・嵐山の地で創業。以来、長きにわたり京料理の伝統を守り続けてきた老舗料亭です。出汁文化と四季の美意識を大切にし、素材を尊重した京懐石を提供する鳥米の料理は、京都の“もてなしの心”を体現するものとして国内外から高く評価されています。本プロジェクトでは、日本料理アカデミーの活動等を通じ、「美蓄食」など食の新たな可能性にも挑戦している六代目当主、田中良典氏が監修を務めます。



■ お問い合わせ

① イベントに関して（取材ご希望含む）

株式会社 amulapo（アマムラポ） 担当：松広／ Email：contact@amulapo-inc.com

② 予約申し込みに関して

株式会社 JTB 京都支店／ TEL：075-365-7730（平日 10:00～17:00）／Email：link_kyoto@jtb.com

*本取り組みは、公益財団法人京都産業 21 の令和 7 年度京都エコノミック・ガーデニング支援強化事業【事業化促進コース】の支援による取り組みです。