

ひとりの料理人が選んだ道は、
孤独で幸福か？

sio

100年続く、店のはじまり

鳥羽周作

監督・撮影・編集：森田雄司

音楽・MA：中西ゆういちろう ナレーション：中崎敏

企画・エグゼクティブプロデューサー：玉井雄大 プロデューサー：石原弘之

録音協力：丹雄二 カラリスト：木村豊 宣伝協力：うぶごえ

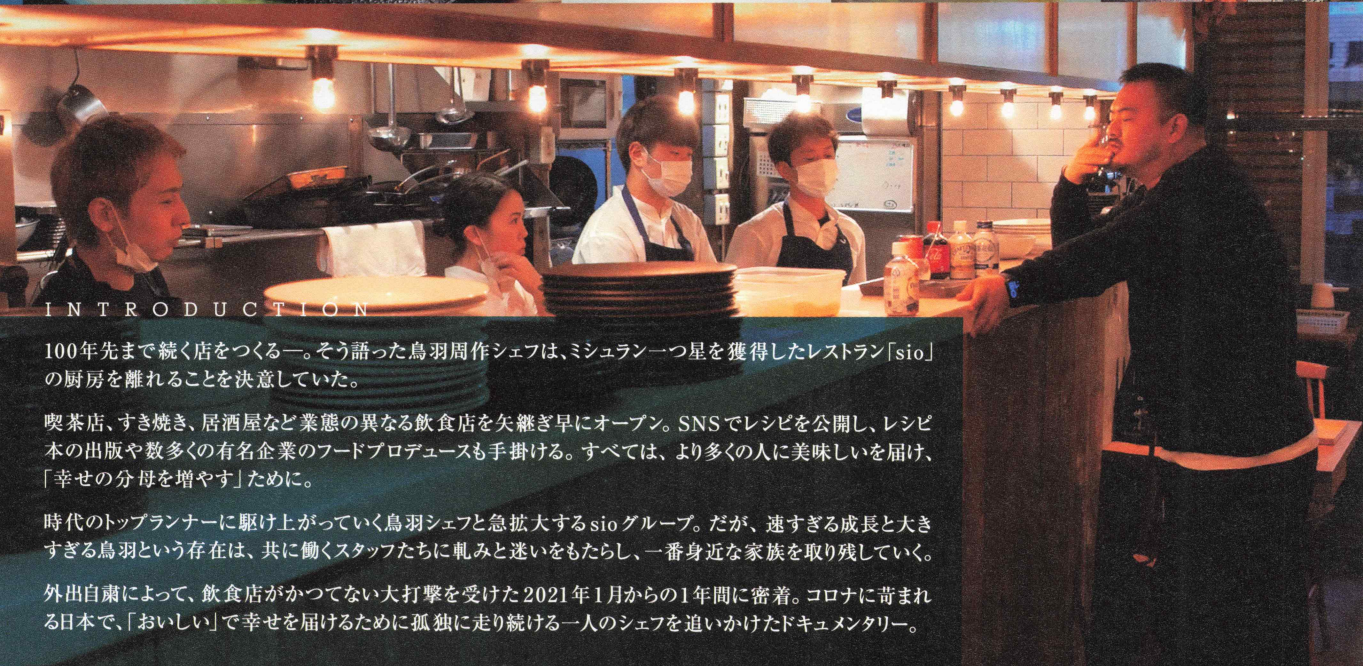
製作：テラスサイド 配給・宣伝・制作：ポルトレ

© 2023 TerraceSIDE

テラスサイド AFE

速すぎる成長が生み出す軋みと迷い、
100年続く店がはじまるときを捉えたドキュメンタリー

100年続く店だったら、おれは死んでますから。 おれがいてもいなくても、この店を良い店にするためには、 そもそもいない方がいいんですよ。



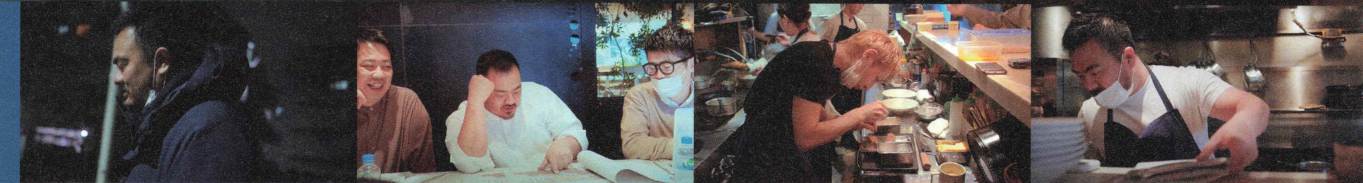
INTRODUCTION

100年先まで続く店をつくる。そう語った鳥羽周作シェフは、ミシュラン一つ星を獲得したレストラン「sio」の厨房を離れることを決意していた。

喫茶店、すき焼き、居酒屋など業態の異なる飲食店を矢継ぎ早にオープン。SNSでレシピを公開し、レシピ本の出版や数多くの有名企業のフードプロデュースも手掛ける。すべては、より多くの人に美味しいを届け、「幸せの分母を増やす」ために。

時代のトップランナーに駆け上がっていく鳥羽シェフと急拡大するsioグループ。だが、速すぎる成長と大きすぎる鳥羽という存在は、共に働くスタッフたちに軋みと迷いをもち、一番身近な家族を取り残していく。

外出自粛によって、飲食店が受けた大打撃を受けた2021年1月からの1年間に密着。コロナに苛まれる日本で、「おいしい」で幸せを届けるために孤独に走り続ける一人のシェフを追いかけたドキュメンタリー。



COMMENTS

鳥羽周作さん！
ヤバイを連発するあなたが
こんなに素敵な人だとは思いませんでした。
社会の幸せの分母を
料理の力で増やしたい・・・
大胆な夢を繊細に紡ぐ料理人の
感動のドキュメンタリー。
料理業界の新しい伝説がここから始まる！

放送作家 小山薫堂

タイトルにある100年続くのは「店」ではなく
違う「なにか」
一つの小さなレストランから始まるその「なにか」
は飲食の概念の向こう側にある
作品を通じて多くの人にそれを発見して欲しい

株式会社ユークレナ 取締役代表執行役員 CEO
リアルテックファンド 代表
永田暁彦

圧倒的覚悟をもって前に進む
経営者のうしろ姿に震える。
俺も負けない！

株式会社中川政七商店 代表取締役会長
13代 中川政七

鳥羽周作



1978年生まれ、埼玉県出身。sio株式会社/シズの株式会社 代表取締役。Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理人の世界へ。2018年オープンの代々木上原「sio」はミシュランガイド東京2020から4年連続一つ星を獲得。業態の異なる8つの飲食店も運営。書籍/YouTube/SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは「幸せの分母を増やす」。

sio



鳥羽周作シェフが手がける東京代々木上原のレストラン。2018年にオープンし、ミシュランガイド東京2020から4年連続で一つ星を獲得。おいしいを超えた感動を届けるため、素材の本質を見極めた美しい料理と、想像を超える斬新なコース構成、そこにマッチするベアリングドリンクを提供する。店名は鳥羽シェフが大事にする塩味に由来する。

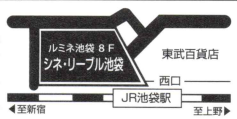
2023 04/21 FRI.
ROADSHOW

池袋駅西口・東武百貨店隣接ルミネ池袋8F

〒: デアトルシネマク「ル」

シネ・リーブル池袋

03 (3590) 2126 ttcg.jp



吉祥寺 PARCO B2F

UPLINK

吉祥寺

0422-66-5042
joji.uplink.co.jp

