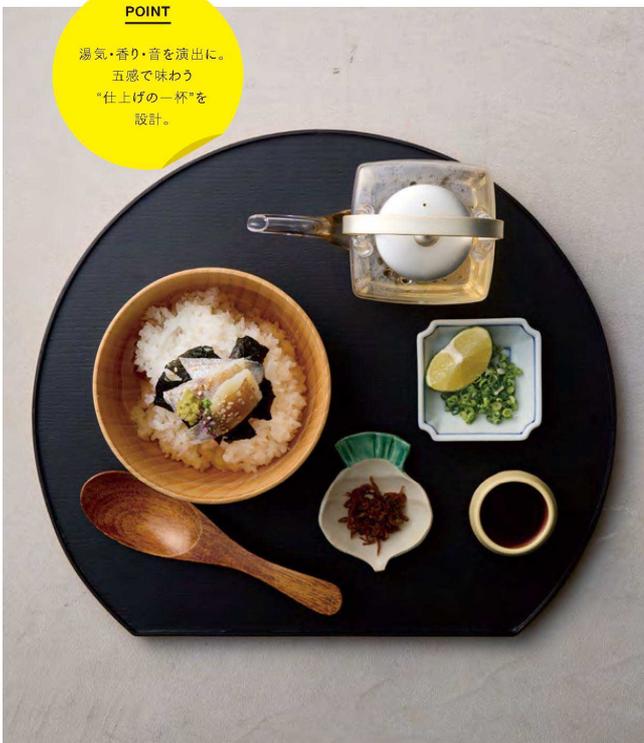


POINT

湯気・香り・音を演出に、
五感で味わう
“仕上げの一杯”を
設計。



Style 02

おにぎりを型で作れる体験

好みの具材とご飯を詰めて、自分だけのおにぎりをつくる体験型コーナー。大きささまざまな型が並び、一口サイズから食事の主役になる大きめサイズまで、シーンに合わせて選べます。握る、選ぶ、完成させる——そのひと手間が、旅の思い出になる新しいごはんのかたちです。

楡・おにぎり抜型〈物相型(押器付)〉21-038-02(06312)2穴(大) ¥2,600 21-038-03(06311)特大 ¥2,150 楡・ミニおにぎり抜型 3穴 21-038-01(06313) ¥1,750 →P038



POINT

型の造形と並べ方で
“選ぶ情景”を演出。
手仕事の楽しさを
可視化。



Style 01

お好きな出汁を選んで楽しむ「ミニ出汁バー」

鰹、昆布、煮干し、椎茸——香り立つ複数の出汁から、好みの一杯を選ぶ「ミニ出汁バー」。具材を自由にのせたご飯に注げば、仕上げは自分好みの出汁茶漬けに。うどんや小鍋など、組み合わせ次第で味わいは無限に広がります。選ぶ・注ぐ・完成させる、その一連の所作まで楽しむ体験型ビュッフェです。

和みボウル カフェ 21-177-08(32074) ナチュラル ¥2,100 →P177

体験したことって
思い出に残るよね!

“完成させる”という、食の楽しみ方

料理は、つくられるものではなく、“参加するもの”へ。

仕上げる。混ぜる。注ぐ。削る。

ほんのひと手間が加わるだけで、食は「見るもの」から「体験するもの」へと変わります。

そのプロセスに触れることで、人は食材の背景や文化、手仕事の意味を知る。

YOUBIの道具は、その“参加する瞬間”を美しく、楽しく演出します。

つくるとは、知ること。仕上げることは、記憶に残すこと。

ここでは、料理そのものが、旅の目的地になります。

