JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20688-7









「“食べる”から、“感じる”へ。」五感で楽しむ、これからのビュッフェ体験。

世界が羨む、日本の食文化。旅の目的のひとつとして「食」が挙げられることは、もはや特別なことではありません。その土地ならではの味に出会い、季節の素材を味わい、人の営みを感じる——食は、いつの時代も、旅の記憶をつくる大切な要素でした。

しかし今、その価値は「おいしさ」だけでは語れなくなっています。料理そのものの完成度はもちろんのこと、“どんな空間で、どんな器で、どんなふうに出会ったか”その体験全体が、記憶として残る時代が、すでに始まっています。

多世代・多国籍の価値観が交差するいま、人々が求めているのは、単なる食事ではなく、目で愉しみ、香りに心を動かされ、音に耳を澄まし、器や素材の質感に触れ、そして味わいを深く感じる—五感すべてで巡る、“体験としての食”。

店に入った瞬間から、その旅は始まります。視界に飛び込んでくる色彩や盛り付けのリズム。立ちのぼる香りがつくる期待感。器に触れたときの質感、調理の音、人の気配。食べる前から、すでに“味わう”ことは始まっているのです。

いま、ビュッフェは「たくさん食べる場」ではなく、「自分で選び、発見し、体験する場」へと進化しています。そこには、驚きがあり、遊びがあり、学びがあります。

知らなかった素材に出会うこと。盛り付けを工夫すること。誰かと感想を交わすこと。そのひとつひとつが、まるで食をテーマにしたエンターテインメントのように、人の感性を刺激し、記憶として刻まれていくのです。誰かと一緒に選ぶ楽しさ。自分だけの盛り付けを見つける喜び。知らなかった文化に触れる瞬間。YOUBIが提案したいのは、そんな“感性の旅”としてのビュッフェ。料理を並べるだけではなく、器や道具、しつらえによって、その背景にある文化や物語まで届けること。

ここで過ごした時間そのものが、ひとつの「旅」だったと思えるような、五感に残る食体験を、YOUBIらしくかたちにします。

