

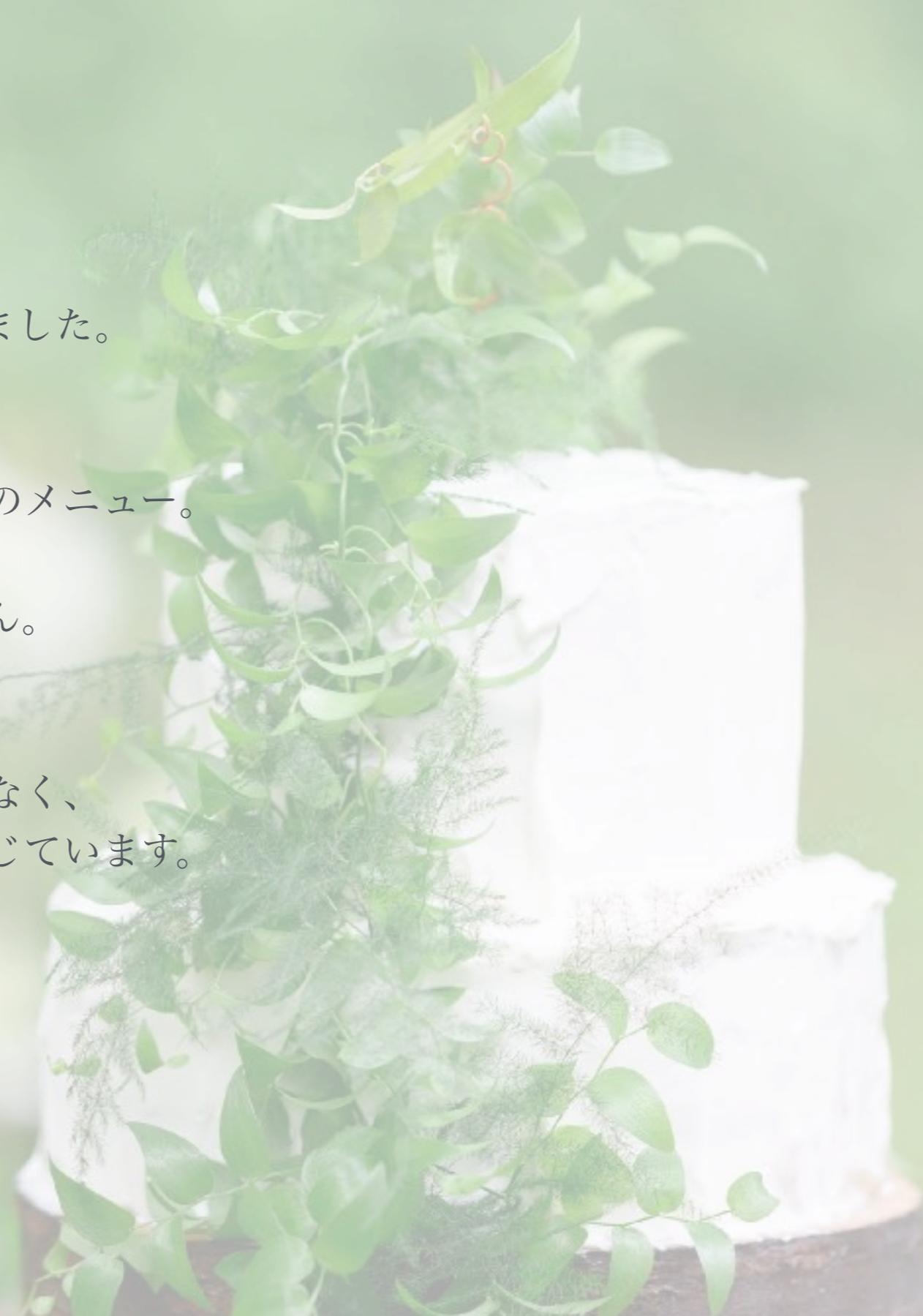
料理を諦めていた場所を 何度もレストランに変えてきた

Pinox Wedding

Pinox Weddingが選んできたのは、  
火の使えない美術館。  
電源の届かない海辺。  
整備されていない無人島。

誰もレストランだと思わなかった場所で、  
私たちは、何度もレストランをつくってきました。  
東京国立博物館での披露宴。  
250名分のフル機材によるライブキッチン。  
新郎新婦の人生から生まれた、たった一度のメニュー。  
——私たちが届けるのは、  
ケータリングでも、出張料理でもありません。  
その場所にしか存在しない、  
“一日限りのレストラン”です。  
料理は、ただお腹を満たすだけのものではなく、  
その日の空気ごと、記憶に残るものだと信じています。  
あなたが描く一日を、  
料理の力で、もっと深く、もっと美しく。

それが、Pinox Weddingです。



一生に一度の食事を一生に一度の場所で。

Pinox Weddingは、福岡・糸島の一日一組限定レストラン「Pinox」から生まれたウェディング専門の料理チームです。

「誰のために、なぜこの料理をつくるのか」という問いを何よりも大切に、全国各地、これまで200件を超える披露宴の現場でその日・その場にしか存在しない料理を提供してきました。

厨房がなくても、火気が使えなくても。  
現場ごとに調理機材と体制を構築し、  
披露宴会場で料理が生まれる瞬間そのものをデザインする。

私たちは、ただ料理を届けるだけのチームではありません。

料理人が現場をつくる。  
それこそが、Pinox Weddingという存在の本質です。



<https://pinoxpinox.com/restaurant2>

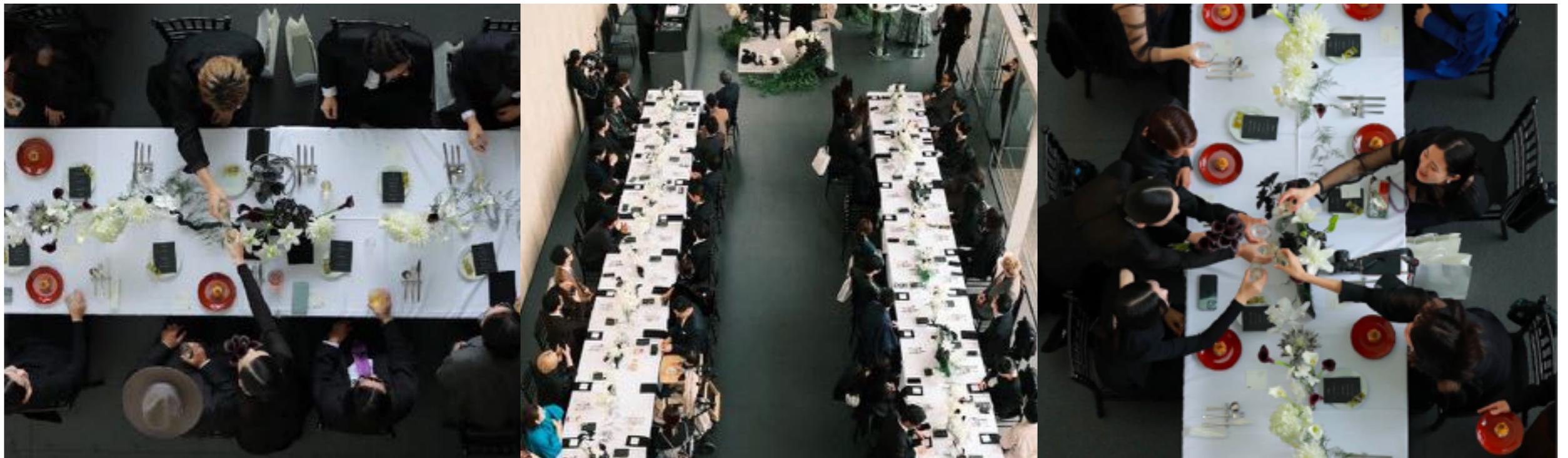
# 東京国立博物館

日本文化の象徴ともいえる「東京国立博物館」にて、史上初となる披露宴での料理提供を担当。これまでは挙式のみ実施されてきたこの特別な空間で、100名のゲストに向けたフルコースのケータリングを行いました。

ゲストには著名人や食に精通した方々が多く、“味に妥協しない”料理を提供できるシェフとしてご依頼をいただきました。

調理環境はIH2口のみ／火気使用不可という厳しい条件下。にもかかわらず、すべての皿をその場で美しく仕上げるライブスタイルでご提供。さらに、ドリンクサービスやスタッフ手配も一貫して対応し、非日常空間にふさわしい“食”の時間を創出しました。

参考URL <https://www.vogue.co.jp/article/saki-nakajima-wedding-party>



## 北海道 ニセコ倉庫群

雪深い3月のニセコ。歴史ある元デンプン工場「ニセコ倉庫群」を舞台に、キッチン設備ゼロの空間を一から整えて行った披露宴ケータリングです。現地には調理機材や厨房設備が一切なく、すべての機材を持ち込み、即席で100名分の“料理が仕上がる現場”を構築。環境に応じた綿密な準備とオペレーションが求められました。新郎新婦は共にドクターであり、大変な美食家。ドリンクは京都から専属ソムリエを招くほどのこだわりで、そのセレクションに合わせたフィンガーフードスタイルのコースを展開。ブイヤベースや牛肉の煮込み料理、自家製チョコレートなど、ひと皿ずつ丁寧に仕上げた料理が高評価をいただき、非日常の空間に“味の記憶”を深く刻みました。



# 南阿蘇 美術館

熊本・南阿蘇にある個人所有の美術館を舞台にしたウェディング。先行して美術館でのウェディング事業の構築にも関与し、プロデュース・告知から運営の設計まで手掛けました。

この日は、東京から集まった60名のゲストを迎え、空港から30分・大観峰まで30分という非日常的な立地と、アートに包まれた空間が融合した特別な一日となりました。

会場にはキッチン設備も完備されており、現地調理による温度管理・盛り付けの細部にまでこだわった料理を提供。美術館というアートと自然に囲まれた空間で、ゲストに新しい“ウェディングと食の体験”を届けました。

参考URL <https://pinoxpinox.com/museum-wedding>



# 長崎 無人島

長崎県・大村湾に浮かぶ無人島を舞台にした新ウェディング事業の第一弾。数社と連携し、この島でのウェディング事業自体をゼロからプロデュース。今回、その記念すべき初回施工を担当しました。

会場には水・電気といったライフラインも一切なく、空港からのアクセスもこの日のためだけにフェリーを運航。

大阪・東京から集まったゲストたちを、日常から完全に切り離された“非現実”の世界へと招きました。

料理のテーマは「この島でしか体験できない食」。イノシシの炭火焼、天然酵母で焼き上げたピザなど、野趣と洗練が共存するアウトドアフルコースを提供。

さらに、前夜から仕込んだ魚の罫カゴにシャンパンを沈め、乾杯の瞬間に引き上げるサプライズ演出も大成功。無人島という制約を、最高の演出と料理体験に昇華させた一日となりました。

参考URL <https://zexy.net/article/appww2211024/> <https://pinoxpinox.com/island-wedding>



## 福岡 能古島

福岡市から船でわずか10分、自然豊かな能古島にてウェディング事業の立ち上げから関わったプロジェクト。  
コンセプト設計から会場整備、プロモーション映像の撮影・編集までシェフ自ら手がけることで、「場所の魅力 × 食の体験」  
を統合させた特別なウェディングが実現しました。

初施工では、モデルも務めた新郎新婦と120名のゲストを迎え、バンド演奏や余興を取り入れた自由な進行に。  
ただ賑やかに楽しむだけでなく料理を要所要所でしっかり味わえる流れを設計し、「食を主役にした祝宴」を体現しました。  
自然、音楽、人、料理、すべてが呼応する空間の中で、五感に残る一日をつくりあげました。

参考URL <https://pinoxpinox.com/nokonoshima-wedding>



# 代官山

東京・代官山で行われた、400名を超える大規模な披露宴。この日のテーマは、ただひとつ。

「ゲストが本当に喜び、笑顔になれる料理」。

立食形式という条件の中で、私たちがご提案したのは、あえてすべてを一皿に集約するという、前例のない「一皿だけの料理」スタイルでした。

使用したのは、糸島が誇るブランド肉。それに合わせて、トリュフの香りをまとわせた特製ソース、特別に取り寄せた旬野菜の付け合せ。すべての技術と素材を、この一皿に全集中させました。

さらに、広い会場の中心にシェフを四方向に配置。それぞれがゲストの目の前で一皿ずつ料理を仕上げていく、まるで舞台のようなライブキッチンが完成しました。この構成が、「目でも楽しめる料理体験」を生み出し、「たった一皿」だからこそ感じられる、特別感と満足感をゲストにもたらしめました。

「人数が多いからこそ、特別な一皿を。」それは、Pinoxweddingが大切にしている発想です。



# 熊本 早川倉庫

## — 歴史ある空間に、新しい記憶を刻む —

歴史的建造物や文化財での披露宴は、私たちへのご依頼の中でも年々増えています。それらに共通するのは、「火気厳禁」という制約です。

ある文化財会場で、火が使えないという理由で披露宴そのものを諦めかけていた新郎新婦と出会ったこと。そこからPinoxのウェディング事業は本格的にスタートしました。

「難しい条件でも、この場所で特別な日を迎えたい」

そんな想いに応えるため、私たちは30年の現場経験と技術を総動員し、どんな空間にも“料理の記憶”を届けてきました。

ここ熊本の早川倉庫もそのひとつ。大正時代に建てられ、長く物流の要として地域を支えてきたこのレンガ造りの倉庫は、今ではアートや文化イベントの拠点として再活用されている熊本の文化的象徴です。

火気が使えない中で、ライブ感ある料理提供を実現し、空間に寄り添った演出と味づくりを行いました。その結果、歴史的な倉庫空間に披露宴という新たな記憶の層を加えることができました。

“食”が持つ力で、空間の価値を未来へと繋いでいく。それがPinoxweddingの信念です。



## オーガニック人参とモッツァレラチーズのタルト

— 祝福の場に、“循環”という物語を添えて —

披露宴料理は、一度つくって終わりではありません。  
ゲストの声や場の空気に応じて、何度も調整と対話を重ねながら進化していくもの。  
この一皿には、その姿勢と哲学が強く反映されています。

主役のオーガニック人参は、熊本の農家から届く規格外の野菜。  
毎年、年末に破棄せざるを得ないという相談を受け、私はそのすべてを買い取ることを決めました。  
甘みのピークを迎えたその人参をなめらかなピューレに仕立て、タルトのベースとして使用しています。

モッツァレラチーズは、酪農家から直接仕入れた生乳をもとに、シェフ自らが手作りしたもの。  
“牛乳を素材として活かす料理人が増えれば、酪農の未来も変えられる”という思いから、自家製にこだわりました。

中には、赤キャベツの酢漬け液で染めた玉ねぎを忍ばせています。  
ただの玉ねぎではなく、\*\*色と風味を与えられた「再定義された素材」\*\*として一皿に存在させました。  
もちろんキャベツも余すことなく再利用しています。

仕上げには、\*\*ブロッコリーの“花蕾（からい）”\*\*を添えて。  
花が咲いてしまうと流通では価値が落ちてしまう部分ですが、その“咲いた部分”を料理として昇華させました。

この一皿は、味や見た目だけで語られるものではありません。  
本来なら見過ごされていた素材に手をかけ、意味を加え、再び命を吹き込む。  
そんな循環の思想と祝福の気持ちを、披露宴のテーブルにそっと届ける一品です。



## 塩ととうもろこしの冷製ポタージュ

— 一滴の水も加えない、Pinoxの“テロワール”を祝福の場へ —

一日一組限定レストラン「Pinox」では、同じゲストに同じ料理を二度と出しません。

けれど、この料理だけは例外でした。

「もう一度食べたい」という声が9割を超え、今では私を代表する料理となりました。

使うのは、塩ととうもろこしだけ。

水は一滴も加えず、旬のとうもろこしが持つ水分と甘みだけで仕立てた、極めてシンプルで、しかし再現が難しい冷製ポタージュです。

とうもろこしの状態、その日の気温や湿度、火の入り方、全てが味に影響を与える。

まさに“テロワール”という言葉が体現する料理です。

だからこそ、この料理は\*\*その時・その土地でしか生まれない“味の瞬間”\*\*を提供するものだと考えています。

通常はPinoxのみで提供されるこのポタージュを、特別な披露宴のためだけに出張提供することは、極めて稀です。

それは、料理人として「この一皿を届けるべき瞬間」だと確信した場に限りません。

旬の間にしか出せず、そして同じ味には二度と出会えない。

この冷製ポタージュは、祝福の日にふさわしい“一期一会”の一皿として、披露宴の食卓に静かにその存在感を放ちます。



## 糸島産 鯛のコンフィとトマトソース

— 披露宴という場にふさわしい“糸島の一皿”を —

料理は、土地が育てるもの。

Pinoxのある糸島は、山と海が近く、食材に恵まれた場所です。  
この一皿も、そんな糸島という土地の豊かさから生まれました。

使用するのは、玄界灘で獲れた新鮮な鯛。  
この海域は、日本一の鯛の漁獲量を誇り、  
信頼する漁師から直接仕入れています。

レストランと違い、披露宴では提供のタイミングが一定ではありません。  
だからこそ、時間が経っても美味しさが持続する調理法と味付けを追求しました。

鯛には自家製のパン粉をまぶし、68度でじっくり加熱。  
身はふっくらと仕上がり、表面には香ばしさをまとわせています。

ソースには、地元糸島で採れた完熟トマトを使用。  
素材の甘みと酸味を活かしながら、料理全体に軽やかな印象を与えます。

地元の恵みと技術が融合したこの一皿が、披露宴の特別な瞬間にふさわしい“記憶に残る味”となることを願っています。



## 熟成イノシシのローストと季節の根菜

— 一生に一度の料理に、ジビエという選択を —

「披露宴にジビエ？」

そんな先入観を覆す料理があります。

私たちが信頼を寄せるのは、糸島の腕利き猟師・田中さん。

彼は、畏にかかったイノシシに自らの畑で育てた野菜を3日間与え、体内をクリアな状態に保ちます。

さらに、心臓外科医から学んだ手法を応用した血抜き処理を施し、自社工場にて丁寧に解体・熟成。

その肉は、まったく臭みがなく、驚くほど繊細で芳醇な味わいを持っています。

「ジビエは苦手」と話していたゲストが、口にして驚き、

「これは本当に美味しい」と目を見張る—そんな瞬間を、何度も目にしてきました。

この料理には、田中さんの手仕事と自然への敬意、

そしてPinoxweddingが掲げる「一生に一度の食事」への想いが重なっています。

ただ特別なだけでなく、本当に“美味しい”と思えるジビエ料理。

それは、披露宴という場にこそふさわしい、記憶に残る一皿です。



## カカオバターで包んだ柑橘のデザート

— 最後の一皿に、印象と想いを —

披露宴のデザートには、特別な意味があると私たちは考えています。

「幸せのお裾分け」としてのウェディングケーキも素敵ですが、せつかくなら、「最後に口にする一皿」が、ゲストの記憶に残るものであってほしい。

そんな想いから生まれたのがこのデザートです。

柑橘のジュレとムースを、まるで宝石のようにカカオバターで包み込みました。トップには、自らの庭で育てたローリエの葉を添え、香りと自然の温もりをプラス。

下には、2度焼いたチョコレートケーキのパウダーと、庭で採れたブラックベリーのピューレを忍ばせ、食感と香り、そして味の余韻に深みを加えています。

見た目の美しさ、温度や舌触り、香りの変化。そのすべてが“食後”という時間をより豊かに彩るよう設計されています。

またこの一皿は、遠方や僻地での披露宴にも対応できるよう、2年かけて開発された特別仕様。どんな場所でも、一切の妥協なく「料理のクライマックス」をお届けできるようになりました。

「最後まで、印象に残る料理を。」  
それがPinoxweddingの信念です。



## よくあるご質問 (Q & A)

### Q1. どんな場所でも対応可能ですか？

A. はい。

火気が使えない美術館、ライフラインのない無人島など、  
これまで数々の“料理が不可能と思われた会場”で対応してきました。  
機材・人員・動線すべてをその場に合わせて構築するため、  
どんなロケーションにも柔軟に対応可能です。

### Q2. 何名まで対応できますか？

A. 最大で250名まで対応可能です。

調理機材・配膳備品・サービススタッフ（関連会社手配の場合もあり）手配可能。  
立食・着席どちらにも対応でき、規模の大きなパーティーでも  
“Pinoxクオリティ”を維持した料理提供を行っています。

### Q3. 料理のスタイルは決まっていますか？

A. いいえ。毎回、新郎新婦のためにゼロから考案します。

フルコース、フィンガーフード、ライブキッチン、ジビエ、ベジタリアン対応など、  
おふたりの物語やコンセプトにあわせて一皿一皿を構築します。

## よくあるご質問 (Q & A)

### Q4. 会場やプランナー側で用意すべきものは？

A. 基本的に、調理設備・厨房・什器などは一切不要です。  
現場の条件にあわせてすべて持ち込みで対応するため、  
準備や進行におけるご負担は最小限です。  
※現地確認・事前打合せをさせていただく場合があります。

### Q5. 対応エリアは？

A. 全国・離島を含め、どこへでも伺います。  
これまでの実績には、北海道・東京及び近郊・島根・広島・山口・九州全般・沖縄などがあります。

### Q6. 費用感は？

A. 会場条件・内容により都度お見積もりいたします。  
「場所の条件が特殊で、他では断られた」というご相談こそ歓迎です。  
平均ご予算目安：1名あたり¥15,000～¥25,000前後（料理のみ）  
※出張費・人件費・機材運搬費等を含む全体見積りは案件ごとにご提示します。

### Q7. 演出やドリンクも頼めますか？

A. はい。  
料理以外にも、ドリンク／ソムリエ／サービススタッフ／演出コーディネートもご相談可能です。  
必要であれば、ウェディング全体のディレクションにも対応します。

プランナーさま向けのご試食会も定期開催しております。

料金 15,000円 (税・ドリンク込み)

場所 麻布Officeにて

新郎新婦さま同伴のご試食も可能です

まずはお問い合わせください

[mizuno@pinoxpinox.com](mailto:mizuno@pinoxpinox.com)

料理で諦めていた会場が あなたの強みになる

Pinox Wedding