

# KENJI MIZUNO

Chef / Producer  
Culinary Philosophy

人生を少し変える。

I change your life a little.





PROFILE

# 水野 健児

KENJI MIZUNO

料理人歴 30年

Pinox Founder & Chef

2007年 Pinox 開業

予約待ち 約1年半

客単価 8万円

レシピ開発 3,000品以上

Pinox Wedding 累計200件超

文化庁案件 参画

観光庁案件プロデューサー 福岡・佐賀・大分・宮崎など

JR九州 海外富裕層誘致事業 参画

広島ホテルプロジェクト参画

株式会社VEIL (仮) 代表取締役

株式会社RUSTIC役員

## 同じゲストに、 同じ料理は出さない。

料理は、食べた瞬間だけでなく、  
その後の人生に残るべきだ。

Pinoxのコンセプトは  
「人生を少し変える」

目の前の一人のために作る。  
だから料理は、毎回変わる。



DISH / THOUGHT

## 皿の上に、 理由を置く。

素材を飾るのではなく、  
香り、食感、温度、余韻まで設計する。

美しさは目的ではない。  
記憶に残すための入口である。



余韻の一皿

余白の中に、味の密度を置く。



記憶の置換

甘み、苦み、余韻を一口の記憶に変える。



甘美の余韻

静けさの中に、印象だけを残す。



静けさの構成

余白の中で、香りと温度の輪郭を立てる。



層の密度

食感の重なりで、記憶に残る余韻をつくる。



海の記憶

器、海藻、石。料理の前に景色をつくる。

## 数字は、思想の裏側にある。

3,000+

Recipes Created

20+

Years of Pinox

200+

Wedding Projects

30

Years Experience

見せるための数字ではなく、  
一皿ごとに積み重ねてきた結果。

RESTAURANT

# Pinox

一日一組限定レストラン

福岡県 糸島市

2007年 開業

予約待ち 約1年半

客単価 8万円

目の前の一組だけに向き合い、  
その日のためだけの料理を組み立てる。



## 麻布アトリエ。

料理の構想、打ち合わせ、  
プライベートな試食のための場所。

静かに、深く、自由に。  
料理と向き合い、発想を育てる。

## 料理人ではなく、 すべてをプロデュースする。

料理、空間、写真、映像、言葉。  
それぞれを別々に扱うのではなく、  
一つの体験として設計する。

レストランの外でも、  
場所の記憶に残る食体験をつくる。



# For the person in front of me.

目の前の一人のために。  
すべてを尽くす。  
それが、私の料理です。



# KENJI MIZUNO

Pinox Founder & Chef

ご依頼・お問い合わせ

Restaurant / Private Dining

Wedding / Event Produce

Menu Development / Brand Produce

Instagram

@KMIZKEN

