

報道関係者 各位

**北海道余市町：【Txispa】前田哲郎 ×  
【LOOP】仁木偉が贈る 3 日間限定の  
スペシャルディナー開催！  
～「食を通じた地方創生の集大成」～**

スペイン・バスク地方で「世界のベストレストラン 50」3 位に選出された薪焼きの名店【アサドール・エチェバリ】にて共に修業を行ったシェフ二人が、北海道余市郡【LOOP】でスペシャルディナーを開催致します！

世界中の Foodie たちが注目するレストランアワード「世界のベストレストラン 50」の 2021 年度版で 3 位にランクインし、世界屈指の名店と呼ばれるスペイン・バスク地方にある「アサドール・エチェバリ」にてオーナーシェフのもと、10 年以上右腕としてレストランを支えてきた前田哲郎氏と、同店でも修業を務め、前田哲郎氏からも多くの学びを得て帰国した Yoichi LOOP の仁木偉料理長が北海道余市町にてスペシャルコラボが期間限定で実現！

余市町産ワイン他 LOOP のソムリエが選定するワインと共にペアリングでのご提供。定員になり次第締め切り。

余市町は、全国トップクラスの生産量を誇るワインぶどう産地という優位性と余市町で醸造されるワインが持つ品質の力を活かし『ワインの銘醸地』としてのポジションを築くさまざまな情報発信を行っています。

2022年11月に実施した、余市町のふるさと納税特別企画「余市町感謝祭」では、希少で入手困難なワインをはじめとした特別セットを用意し、募集開始から1時間で1億円を集めるなど、全国的にも注目を集めるこれからの「日本ワインの銘醸地」として名をあげつつあります。

**【概要】**

Txispa 前田哲郎 × LOOP 仁木偉が贈るスペシャルディナー

開催日 / 2023年1月18日(水) 19日(木) 20日(金) ※各日定員20名

時間 / 16:00 開場 17:00 スタート 20:30 終了予定

場所 / Yoichi LOOP (北海道余市郡余市町黒川町4-123)

HP / <https://yoichiwine.co.jp/>

料金 / 80,000円(税込) Dinner+Wine ペアリング

TEL :0135-21-7722 (LOOP 富倉)

●前田 哲郎

Txispa オーナーシェフ：スペイン/バスク



1984 年生まれ 石川県金沢市出身。

高校卒業後、エアロビクスのインストラクター、スキー・スノボのインストラクター、飲食業界等を経験し、2010 年、スペイン在住の日本人料理人との出会いをきっかけにバスク地方の一つ星レストラン「アラメダ」で働くため渡西。2011 年、客として訪れた薪焼きの名店「アサドール・エチェバリ」の料理に衝撃を受けて修業を直談判。スーシェフまで上り詰める。

近年は「tetxubbarri (テチュバリ)」という名で個人の活動も行い、「Txispa」のオープンに至る。

●仁木 偉

Yoichi LOOP 料理長：日本/北海道



1989 年 生まれ 岡山県津山市出身。

辻調理師専門学校卒業後、京都吉兆にて日本料理の神髄に触れながら精練を重ね、その後、祇園 山地陽介にてフレンチシェフ・ソムリエとしても活躍。

さらに料理人としての知見を広げるために、スペインのガリシアでミシュラン星付きレストラン「ア・タフォーナ」、さらにバスクでは「世界のベストレストラン 50」で 3 位の「アサドール・エチェバリ」と行脚・修業を行い、2020 年夏に帰国。Yoichi LOOP 料理長就任。

【問合せ先】北海道余市町役場総務部企画政策課 山本

電話（直通） 0135-21-2117

町ホームページ <http://www.town.yoichi.hokkaido.jp/>