

ショートフィルム専門のオンライン映画館 ブリリア ショートショートシアター オンライン

【映画を“味わう”ペアリング体験】

LiLiCo×ミシュラン星獲得シェフが贈る、
 一皿ごとに未来を紡ぐ「ショートフィルム・ペアリング・レストラン」が
 限定20席で開店

BSSTO 8周年記念

リジェネラティブな食とショートフィルムが融合するイノベーティブな一夜を「8go」で開催。

株式会社ビジュアルボイス（代表取締役：別所哲也）が運営するショートフィルム専門オンラインシアター「BSSTO」は、開設8周年を記念し、五感で物語を体験する新感覚イベント「Future Stories on the Table ~ショートフィルム・ペアリング・レストラン~」を開催いたします。

URL <https://bssto8th.peatix.com>



本イベントは、ただ映画を見る、ただ食事をするのではありません。
 「リジェネラティブ（再生）」をコンセプトに掲げるイノベーティブ・レストラン「8go」を舞台に、ショートフィルムの世界観を料理とワインで表現・体験する“フィルム・ペアリング”を提案いたします。

<企画の背景と見所>

●「観る」から「食べる」へ。ショートフィルムの新しい楽しみ方

国際短編映画祭 SSFF & ASIA アンバサダーのLiLiCo氏が、選りすぐりの作品をナビゲート。
 作品のメッセージを、ミシュラン一つ星・グリーンスターに輝く野田達也シェフがフードテックやサステナブル食材を用いて作る一皿のタパスとペアリングし、五感で味わうショートフィルムへと昇華させます。

●「リジェネラティブ（再生）」という未来へのアクション

環境を「守る」だけでなく「再生する」という最新の食トレンドを、映像体験と融合。
 サステナブルワインの先駆者「トーレス」のジル・セラ氏によるワインペアリングも加わり、地球と自身の未来を考えるきっかけを創出します。

究極の没入感を生む、一夜限りのプライベートレストランへの募集人数はわずか20名。

「今、最も体験すべき最先端のレストラン体験」をお届けします。

ショートフィルム・ペアリング・レストランで提供するメニューの一例

大都市のシーザーサラダ

コンテナ式の人工光型水耕植物工場で育てたレタス、
ルッコラ、ハーブを、野菜の端材からつくった
自家製ベジタブルシートで包みました。
都心でも“地産地消”を実現するFood Techの現在進行形。



©Bungo Kimura

場所や気候に左右されず、
多様な地域に農の可能性を開く未来の栽培モデル。
新しい都市型アグリカルチャーの誕生を予感させる一皿です。

ペアリング・ショートフィルム 『陽の光に包まれて』 (BRIGHTER DAYS)

監督SHEIDA SHEIKHHA
13:40 / チェコ共和国、中国 / SF / 2024年



舞台は、太陽の光が非常に貴重な存在となった近未来。
一人の父親が、暗い我が家に日光を取り入れ、
子供たちに決して忘れられない魔法のような体験を
させようと決意する。



<メニューにあわせるワインの一例> 提供: エノテカ

サングレ・デ・トロ・ブランコ (白ワイン)

世界中で愛されているトーレスでも定番の白ワイン。スペイン原産のパレリヤーダが主体で、グルナッシュ・ブランをブレンドしています。パレリヤーダはスペインのスパークリングワイン「カヴァ」に用いられる品種。スタイルワインの主要品種としては珍しいですが、フルーティーですっきりとした味わいのワインに仕上がります。それぞれ最適な時期に収穫されたブドウは、的確な温度管理の下ステンレスタンクで発酵。ステンレスタンクでの熟成を経て瓶詰めされます。淡く緑がかった黄色の色合いで、洋ナシやリンゴ、桃などの熟した果実や花の華やかな香り。口に含むと、シトラスのすっきりとした爽やかな味わいです。

イベントでは上記の他、「生物の多様性」と「共存」をテーマにした計2作品を上映。食事、ワインは全4品を提供予定。
※アレルギー対応について：本イベントは、映画の演出と料理を連動させるペアリングコースの特性上、メニューの変更や個別の食材差し替え（アレルギー対応）は承ることができません。メニュー内に特定原材料の使用はございませんが、気になる点がございましたらお気軽にお問い合わせください。

※アルコールをお飲みにならない方には、ノンアルコール飲料およびお水をご用意いたします。

<イベント概要>

- ◆日時：2026年2月18日（水）18:30開場、19:00開演、21:00閉演予定
- ◆会場 レストラン8go（東京都中央区八重洲1-4-16八重仲ダイニング B2F）
東京駅八重洲地下街16番出口2分 / 東京メトロ日本橋駅2分
- ◆内容：レストラン8goによる3種類のリジェネラティブな食事およびエノテカがセレクトする
サステナブルワインとショートフィルム3作品の上映、トークイベント
- ◆ゲスト：LiLiCoさん（モデル）、野田達也さん（8goシェフ）、ジル・セラさん（トーレス・エリアマネージャー）
- ◆チケット：6,000円（税込み）Peatixにて販売。
BSSTO会員でない方はお申し込み時にメールアドレスによる会員登録が必要です。
URL <https://bssto8th.peatix.com>



LiLiCo （モデレーター）

1970年スウェーデン・ストックホルム生まれ。18歳で来日、1989年から芸能活動スタート。TBS「王様のブランチ」に映画コメンテーターとして出演、J-WAVE「ALL GOOD FRIDAY」など、出演番組も多数。アニメの声優やナレーション、俳優などマルチに活躍する映画コメンテーター。2011年ネイルクイーン協会功労賞受賞、2013年ベストジーニスト協議会選出部門受賞などファッショにも意欲的に取り組み、ジュエリーのデザイン、プロデュースも手掛ける。



野田達也（8 goシェフ）

1985年福岡県生まれ。半導体エンジニアから料理人へ転向。地元福岡の調理師学校を卒業後、都内フレンチレストランを経て2012年に渡仏。ミシュラン二つ星レストランにて研鑽を積み帰国後、食品製造からバルまで食にまつわる様々な見識を広げるなか、ケータリング事業に携わり再渡仏。世界各国のシェフやアーティストとのコラボレーション、イベントのフードオーガナイズを務める。現在は、フリーランスの料理人として活動をする傍ら「kitchen space nôl」のディレクターを務め、同店をミシュラン一つ星へ導く。2024年には、新たにグリーンスター（続可能な活動において業界の最先端を行くレストランが授与される新たな指標）を獲得。日本最大級の若手料理人コンペティションRED U-35にて大会史上初となる三度の準グランプリを受賞。新たな美味しさの創出をテーマに食 × 医療、Art、Techなど越境・共創による価値創造に取り組む。



ジル・セラ（トレス日本エリア・マネージャー）

ワイン業界で15年以上の経験を持つ。バルセロナ（スペイン）出身で、過去約10年間アジアに在住。カタルーニャ工科大学を卒業したエンジニアでもある。リバプール大学でグローバル・マーケティングの学位を、シカゴ・ブース・スクール・オブ・ビジネスで経営学修士号を取得。ワインへの情熱から、ワイン業界の認定コースを受講。スペインワインエデュケーターの資格を持ち、WSETレベル3を取得している。主な趣味はワイン、旅行、動物、音楽、ゴルフ

<レストラン8go（エゴ）>

八重洲・日本橋から未来のスタンダードを作る
「サステナブル」のその先へ。
8go（エゴ）は未来のスタンダードとなる「リジェネラティブ」をコンセプトに、飲食業と向き合います。
環境や社会にとってより良い行動を起こし、再生を促すこと。
文字に起こすと難しく感じられるこの課題を、美味しい、楽しく、『食』を通して、伝えていくことで、小さな行動変容を起こすきっかけ作りを目指します。
八重洲・日本橋へ訪れる人々が気軽に立ち寄り、普段の生活や、ライフワークに活かせるヒントを得られる場所として機能していきます。
<https://8go8go8go.jp/>





「ブリリア ショートショートシアター オンライン」

国際短編映画祭「ショートショート フィルムフェスティバル & アジア」が厳選したショートフィルムを毎週水曜日に配信しているオンラインシアター。

2008年2月～2017年12月まで横浜みなとみらいで運営したショートフィルム専門映画館「ブリリア ショートショート シアター」のブランドを引き継ぎ、2018年2月にスタートしました。

簡単な会員登録をいただければ、常時12作品ほどを無料で視聴いただけます。

短い時間ではありますが、人間の優しさや強さ、豊かな人生のヒントを教えてくれる、素晴らしい映画を皆さんのお日常にお届けするオンラインシアターをめざし、映画を暮らしに取り込むヒントになる記事も掲載しています。

<https://sst-online.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ビジュアルボイス 担当：田中 TEL：03-5474-8201 / E-mail：press@shortshorts.org

[画像ダウンロード](#)

<https://drive.google.com/drive/folders/1YI201JBAVzFTcGacXJ8-TuTwSjCPGybG?usp=sharing>