

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

BSSTO8周年イベント：映画×食×ワインが共鳴する 「ショートフィルムペアリングレストラン」開催レポート

ショートフィルムを起点に、LiLiCoとミシュランシェフ、名門トーレスが語った 五感で味わう“再生”の物語とは

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～」を開催いたしました。

URL <https://sst-online.jp/magazine/18897/>



左より、MCの東紗友美さん、野田達也シェフ、LiLiCoさん、トーレスのジルさん



イベントには、ショートショートフィルムフェスティバル & アジアのアンバサダーであるLiLiCoさん、会場となった東京・八重洲の、「リジェネラティブ（再生）」をコンセプトに掲げるイノベティブ・キッチン「8go（エゴ）」を率いる、ミシュランツ星・グリーンスターに輝く野田達也シェフ、サステナブルなワイン造りを実践する「トーレス」のジル・セラ氏が登壇。

ショートフィルムを1作品ずつ鑑賞しながら、作品テーマに連動する食事とワインが提供され、そのペアリングを楽しみながら、ゲストと共に、地球と自身の未来を考えるきっかけを考える一夜となりました。

〈イベントレポート：五感で味わう未来の物語〉

第1部：失われた光と再生

最初に上映されたのは、太陽の光が失われた世界を描く『日の光に包まれて』を上映（現在、BSSTOで無料配信中）。作品についてLiLiCoさんは、「ミラーボールが人生のありがたみを照らすために使われる演出に驚きました。最後に少女がこちらを見つめるシーンは、地球のために何ができるのかという問いかけ」と、その強いメッセージ性に感銘を受けていました。

この世界観にペアリングされたのが、野田シェフによる「大都市のシーザーサラダ」です。

PLANTX社が生産する水光栽培のレタスや、野菜の端材を再利用したシートが使われており、野田シェフは「どんな環境下でも食を未来に繋ぐ、再生（リジェネラティブ）への解決策。本来の素材が持つ力強い味を、一步立ち止まって感じてほしい」と、料理に込めた革新的な意図を明かしました。

サラダを味わったLiLiCoさんも、「まさに『緑』そのものを感じる。素材の味をそのまま味わってほしいと言える一皿」と驚きを隠せませんでした。

そして、共に供されたのは、1980年代から持続可能なワイン造りに注力し、サステナブルなワイン造りの世界的リーダーとして知られるトーレス社の「サングレ・デ・トロ・ブランコ」。オーガニックを超え、地球環境を回復させる再生型農業による、スペインの伝統品種が生み出すフローラルな香りと力強い酸は、まさに料理に寄り添う味わい。

乾杯の「サルー！」という声が響く中、参加者は物語と食、そして地球の未来を想うワインが溶け合う新感覚の体験に酔いしれました。



1皿目に提供された「大都市のシーザーサラダ」



2皿目に提供された「椎茸の一口グラタン」

第2部：野生との共存と、古来品種の復興

ショートフィルム2本目は、カナダの極夜の街に現れる白クマを捉えたドキュメンタリー『Nuisance Bear（迷惑なクマ）』。LiLiCoさんは「人間と動物、どちらがどちらの場所に邪魔しているのか。スマホを向けられるクマの違和感は、現代の私たち自身の姿にも重なる」と、共存の難しさを語りました。

これに合わせた料理は、NTTが森林保全と地域活性の過程で最新のアグリテックを活用し育てた椎茸を使った「椎茸の一口グラタン」。豆乳グラタンソースで仕上げた一皿に、LiLiCoさんは「乳製品アレルギーのある家族も安心して食べられる。素材の味が凝縮されている」と絶賛。野田シェフは「ただ消費するのではなく、循環に繋がる食材の選択肢を問いかける一皿」と説明しました。

ペアリングワインは、トーレス社の「クロ・アンセストラル」。ジル・セウ氏は「気候変動に対応するため、40年前から復興に取り組んできたスペインの古来品種『モネウ』を使用している。少し冷やして味わうことで、複雑さとフレッシュさが際立つ」と解説。

野田シェフも「若い土を思わせる余韻が、キノコの風味と完璧なアリアンス（結婚）を見せている」とその相性に感銘を受けていました。



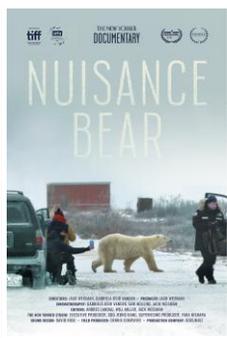
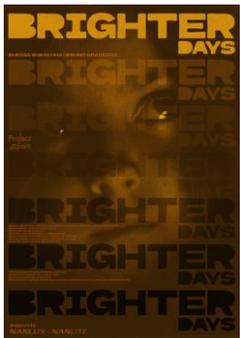
第3部：海の神秘と「ゴミ」から生まれる価値

最後を飾ったのは、海洋生物と機械が融合したアニメーション『Hybrids（ハイブリッド）』。LiLiCoさんは「神秘的な海の世界の先に、人間が出したゴミというラスボスがいるような感覚」と、作品が放つ環境への警鐘を鋭く受け止めました。

料理は、キャビア採取後に廃棄されがちな魚体に着目した「森のチョウザメ」。野田シェフは「フードロスをなくし、命をありがたく頂くための挑戦」と語り、添えられた小松菜についても、江戸川区発祥のお野菜と東京の地産地消を守る高倉農園さんの情熱を伝えました。合わせたワインは、エメラルド色に輝く「ヴィーニャ・エスメラルダ」。

ジル氏は「マスカットの華やかな香りと、スパイシーな料理にも負けない絶妙な甘さと酸のバランスを楽しんでほしい」と紹介。

LiLiCoさんは「鼻からブドウが抜けるようなジャスミンの香り。危ないくらい進んでしまう」とその魅惑的な味わいに酔いしれました。



上映された3作品『陽の光に包まれて』『迷惑なクマ』『ハイブリッド』



3皿目に提供された「森のチョウザメ」

終幕：一期一会の「ゴミのスープ」と未来への責任

イベントの締めくくりには、8goの象徴的なメニュー「ゴミのスープ」が振る舞われました。野菜の切れ端を乾燥させ、水で煮出し、塩のみで味を引き立てたこのスープをジル氏は「驚くほど複雑で素晴らしい価値の昇華」と称賛。野田シェフは「かつては理解されなかったが、今は皆さんの意識が変わり、価値を感じてもらえるようになった。料理を通して時代の変化を感じる」と感慨深く語りました。最後に、ジル氏は「何を選び、何を消費するかが次の世代への責任」と述べ、LiLiCoさんは「一歩足を運んだ先に幸せがある。今日が未来を考えるきっかけになれば」と結びました。ショートフィルム、食、ワインという3つの要素が「リジェネラティブ」という一本の線でつながり、参加者の心に深い余韻を残す一夜となりました。



最後に提供された「ゴミのスープ」



上映作品および提供された食事、ワインの詳細はこちらのページにて紹介しております。

<https://sst-online.jp/magazine/18897/>



「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/1V6TE3kfC0mY-qJCKNXMXe3pDFG9kH4fo?usp=sharing>



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会選出部門受賞などファッション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 (8goディレクター)

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で研鑽を積む。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。再帰国後、フリーランスの料理人として活動する一方で日本橋・馬喰町の「nôl (ノル)」ディレクターとして、2022年よりミシュラン一つ星を5年連続で獲得。さらに、2024年から3年連続のミシュラングリーンスター（サステナブルなガストロノミーに贈られる評価）の受賞へと導く。また、日本最大級の若手料理人コンペティション「RED U-35」では、大会史上初となる準グランプリを三度受賞。2025年より、GIC Tokyo (Gastronomy Innovation Campus Tokyo) のアドバイザー、および併設するInnovative Kitchen 8go (エゴ) のディレクターに就任。食と医療、アート、テクノロジーなど、多分野の垣根を越えた共創を通じて、「新たな美味しさの創出」をテーマに活動している。



ジル・セラ (トーレス日本エリア・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。カタール・ニヤ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

< 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、美味しく、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/>

