

foop×Celaravird

モダンガストロノミーとIoT水耕栽培の化学反応

東京で今注目のレストラン「セララバアド」とfoopのコラボレーションが実現しました。

オーナー橋本宏一シェフは、世界一予約の取れないレストランとして知られるスペインの「El Bulli」、2014年レストラン世界ランキング1位となったデンマークの「noma」など世界最高峰のレストランで修行され、帰国後はマンダリンオリエンタルホテルのタパスモラキュラーバーで総料理長を務め、2015年に「セララバアド」をオープンされました。

つねに新しい技術や思いがけないアイデアにアンテナを張り、自らの料理表現へと落とし込んでいく橋本シェフと共に、最新の技術が詰め込まれたfoopがどのような化学反応を起こしてくれるのか、全3回に渡ってfoop公式サイトに特集記事を掲載いたします。

