

八戸ブイヤベースと 福島の常磐もの

4人のシェフが織りなす、特別な一日

2026年 11月 8日 日

at Restaurant Pons

北の海・八戸と、福島の豊かな海が出会う。
4人のシェフが、それぞれの想いと技でつくる、
この日だけの美食の一日をお楽しみください。

八戸ブイヤベース



八戸ブイヤベースは、八戸の豊かな魚介と食文化を全国へ発信する地域プロジェクト。地元のシェフたちが、それぞれの個性を生かしたブイヤベースを通して八戸の海の魅力を伝えています。

常磐もの



福島の豊かな海で育った「常磐もの」身の締まりと上品な旨み、鮮度の良さが魅力です。

4人のシェフがつくる、特別な一日



八戸プラザホテル
須田忠幸シェフ



ラ・メゾン ポデタン
三浦祐紀シェフ



Restaurant Pons
吉田拓朗シェフ



オトワレストラン
音羽和紀シェフ

昼

親子で楽しむ食育ランチ

11:00～13:00 (13:30終了予定)

- 魚に触れる
- 魚介のだしを味わう
- 魚を学ぶ
- ブイヤベースランチ



参加費：大人 4000円 こども (小学生以上) 2000円

夜

八戸ブイヤベースと 福島の常磐もののビュッフェ

18:00～20:30

- 色々なブイヤベース
- 常磐ものの魚料理
- 福島食材を使った料理



参加費：大人 12,000円 (税込・ドリンク込)



会場

Restaurant Pons

〒963-8001 福島県郡山市大町2丁目2-1-16
おおまちてらす1F

お問い合わせ

TEL 024-983-6900

ご予約はこちらから



Instagram



@restaurant_pons