NEWS RELEASE

Umios 株式会社　経営企画部 ブランドコミュニケーション・広報グループ
〒108-8620　東京都港区高輪二丁目 21 番 2 号

2026 年 11 月 17 日

～「一日一魚」をコンセプトに Umios が厳選した魚介を提供～

ニュウマン高輪に、和食レストラン「うみとわ」を 12 月 17 日（木）にオープン

Umios 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長執行役員：安田 大助、以下 Umios）は、株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：表 輝幸）、株式会社ミュープランニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：小吹 雄一郎）との共創により、2026 年 12 月 17 日（木）、「ニュウマン高輪」（東京都港区）に、和食レストラン「うみとわ」をオープンいたします。



（左）レストランイメージ、

魚と飯
うみとわ
UMI
to
wa

（右）店名ロゴ

本レストランは、「一日一魚」をコンセプトに多彩な魚料理を提供いたします。世界約 70 の国と地域に調達網を持つ Umios グループが厳選した水産物に加え、日本国内で育てたクロマグロやスギなどの養殖魚、持続可能性に配慮した認証水産物などをメニューに取り入れ、魚の魅力を幅広くお届けします。

店名である「うみとわ」の「うみ」には、“海”という日本語を世界に広げたいという想いを、「とわ」には、天然資源や食文化が“永遠（とわ）”に続いてほしいという願いを込めています。さらに「とわ」の「わ」には、循環を意味する“輪”と、日本らしさや穏やかさを想起させる“和”の意味も重ねています。

魚は良質なタンパク質や DHA・EPA などの栄養素が含まれ、人々の健康や日本の食文化を支えてきた重要な食材です。本レストランを通じて魚をおいしく味わえる機会を創出し、魚食の魅力を伝え、魚食文化の継承に取り組んでまいります。

Umios 株式会社　経営企画部 ブランドコミュニケーション・広報グループ
〒108-8620　東京都港区高輪二丁目 21 番 2 号

【「うみとわ」メニュー（一部抜粋）】





（左）ランチ「うみとわ御膳」　（右）ディナー「ねぎま赤味噌炊き鍋、刺身五種盛り、みやび鯛の炊き込みごはん」





（左）ディナー「大牡丹海老の香味醤油漬け」、（右）ディナー「本鮪頭肉煮つけ」

【レストラン概要】

店名	うみとわ
所在地	「ニュウマン高輪」North 1F（東京都港区高輪 2 丁目 21-1）
営業時間	ランチ 11:00～15:00（L.O. 14:00）／ ディナー 17:00～23:00（L.O. フード 22:00・ドリンク 22:30）、定休日：1 月 1 日
席数	カウンター19 席、テーブル 40 席、個室 2 室（4 名・8 名）
価格帯	ランチ 1,800 円～／ディナー 6,000 円～
サイト・SNS	ウェブサイト：https://umitowa.jp/ インスタグラム：https://www.instagram.com/umitowa_takanawa/

「食」を通じて、地球規模の社会課題の解決に取り組むソリューションカンパニーへ変革を進める Umios は、今後も長期ビジョンに掲げる「持続可能なタンパク質の提供」と「健康価値の創造」の実現に取り組んでまいります。

以上

報道各位からのお問い合わせ先
Umios 株式会社　経営企画部
ブランドコミュニケーション・広報グループ
メール　media@umios.com

地球の宿題に、食で答える。