PRESS RELEASE ｜ 2026 年 11 月 ｜ 株式会社 Y’s

ミシュランガイド 3 年連続掲載のメキシコ発タコス店「CARIÑITO」が日本初上陸。沖縄・コザに 12 月 20 日オープン

世界の名店で経験を積んだシェフ Ross McCombe が監修。古民家を再生し、メキシコとアジアの食文化が融合する新しいタコス体験を届けます。



株式会社 Y’s（本社：東京都渋谷区神宮前）は、メキシコシティ発のタコスブランド「CARIÑITO（カリニート）」の日本 1 号店「CARIÑITO OKINAWA｜KOZA」を、2026 年 12 月 20 日（日）、沖縄県沖縄市中央（コザ）にグランドオープンします。オープンに先立つ 12 月 17 日（木）には、メディア関係者・クリエイター向けの先行試食・取材レセプションを開催します。

※ミシュランガイドへの掲載は、ミシュランの星の獲得を意味するものではありません。

CARIÑITO（カリニート）とは

メキシコシティに本店を構えるタコス専門店。メキシコの伝統的なタコス文化に東南アジアのエッセンスを掛け合わせた、独自のフュージョンスタイルが特徴です。

現地では、その独創的な味わいが評判を呼び、週末には行列ができるほどの人気を集めています。地元の人々はもちろん、世界各国から訪れる旅行者にも親しまれ、ミシュランガイドには 2024 年から 2026 年まで 3 年連続で掲載されています。



代表メニュー



CANTONES（カントネス）

豚バラ肉のコンフィに、オリジナルスパイス、ホイシンソース、シラチャーソース、きゅうりのピクルスを合わせたシグネチャータコス。



SIU YUK（シウユク）

クリスピーなローストポークに、タイの伝統的なピリ辛ダレ「ナムジムジェオ」とピクルスを合わせた一品。



沖縄限定メニュー

本店の味を大切にしながら、沖縄の食材を使用したオリジナルメニューも開発予定です。

なぜ、東京でも大阪でもなく「コザ」なのか

沖縄市・コザは、沖縄固有の文化とアメリカ由来の文化が交差し、音楽・食・ファッション・アートが独自に育まれてきた街です。メキシコシティにも、異なる文化を受け入れ、新しい食や表現を生み出してきた共通点があります。

今回の出店では、街に残る古民家をリノベーション。建物の記憶とコザの風景を大切にしながら、食をきっかけに人と文化がつながる交流拠点を目指します。

シェフ Ross McCombe（ロス・マコーム）



オーストラリア・ビクトリア州出身。シドニーの「Tetsuya's」、ロンドンの「The Ledbury」（ミシュラン 2 つ星獲得チーム）、メキシコシティの「Quintonil」（副料理長）などで経験を重ねました。

2026 年 12 月 2 日〜2027 年 1 月 26 日、沖縄に滞在予定。店舗立ち上げを監修し、取材にも対応予定です。

メディア関係者向け 先行試食・取材レセプション

2026 年 12 月 17 日（木）　第 1 部 10:30〜12:00 ／ 第 2 部 12:30〜14:00

会場：CARIÑITO OKINAWA | KOZA（沖縄県沖縄市中央 1-26-14）

当日は料理の試食・撮影のほか、シェフ Ross McCombe へのインタビュー、店舗内外の撮影、日本展開責任者・大島諭への取材が可能です。

お申し込み：以下の専用フォームから、媒体名・ご担当者名・参加人数・希望取材内容をご登録ください。
https://forms.gle/Hx2uursgBTB9RmrG9
申込期限：2026 年 12 月 4 日（金）

レセプション申込フォーム（QR コード）



店舗完成イメージ

店舗概要

店舗名：CARIÑITO OKINAWA | KOZA（カリニート オキナワ コザ）

所在地：〒904-0004 沖縄県沖縄市中央 1-26-14

12 月 17 日（木）：メディアレセプション

12 月 18 日（金）：プレオープン

12 月 20 日（日）：グランドオープン

営業時間：日・火〜木 12:00〜22:00 ／ 金〜土 18:00〜翌 3:00
定休日：月曜日

運営会社について

株式会社 Y’s（ワイズ）は、東京・原宿を拠点に映像制作、クリエイティブプロデュース、国内外の事業開発などを手がけています。メキシコシティにも事業拠点を持ち、飲食事業を含む複数のプロジェクトを展開しています。

取材・レセプションのお問い合わせ

株式会社 Y’s ／ 日本事業統括責任者：大島 諭（Satoshi Oshima）

E-mail：satoshi.oshima@ys-tokyo.co.jp