

世界が注目する新進気鋭のシェフとクリエイターが、
日本の磁器の原点「有田焼」創業400年の歴史に挑む！

3夜限りの至極の野外レストラン 「DINING OUT ARITA& with LEXUS」 オープン

2016年8月17日(水)15:00より、先着120名様限定でチケット発売開始



食を通じて地方に残された美しい自然や伝統文化、歴史、地産物などを再編集し新たな価値として顕在化させ、五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン「DINING OUT (ダイニングアウト)」は、2016年10月8日(土)、9日(日)、10日(月・祝)に、佐賀県唐津にて、オリジナルの有田焼と地産物の食材を使った料理を融合させた、DINING OUT第9弾となる「DINING OUT ARITA& with LEXUS (ダイニングアウト アリタアンドウィズレクサス)」を開催します。

※伊万里や唐津の地で有田焼の源流を巡ってやきものに触れるDINING OUTオリジナルツアー込み。

**前回(2016年3月開催)のDINING OUT ONOMICHI 2016では、
発売から数日で完売したプレミアムチケット！**

◆チケット発売とDINING OUTについて
<http://www.onestory-media.jp>

本リリースの画像素材は、下記URLからダウンロード頂けます。

画像素材格納URL : <http://xfs.jp/TNP2T>

【報道関係者様お問い合わせ先】 「DINING OUT ARITA& with LEXUS」 PR事務局
株式会社ピーポイントプロモーション内 担当：藤丸 (080-5511-7370) ・山内 (080-5644-7370)
TEL : 03-6277-6701 E-mail : H_YAMAUCHI@ppoint.co.jp

<五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン>

「DINING OUT ARITA& with LEXUS」

◆大好評を博したDINING OUT ARITA 2015「器と料理の究極のマリアージュ」から約1年、待望の再開催!◆

昨年9月に行われた「DINING OUT ARITA with LEXUS」では、「器と料理の究極のマリアージュ」をテーマに様々な分野の方々の協力を得て「新たな有田の価値を県内外のお客様だけではなく、ご協力いただいた地元のスタッフの方々にも存分に感じていただける大好評のイベントとなりました。今回、その大好評の声に後押しされ、佐賀県で第2回目の開催となる「DINING OUT ARITA& with LEXUS」を「有田焼」の創業400年という記念すべき本年に実現いたしました。

◆テーマは、「Re-spect (リ・スペクト)」◆

舞台となる佐賀県は、唐津・伊万里・有田など古くから陶磁器の産地として有名です。また玄界灘と有明海の2つの海に隣接し、海苔を始めとする豊富な海産物が有名です。

今回、磁器の原点(※)と言われている「有田焼」が創業400年を迎える記念すべき本年に、有田焼の400年の歴史とその源流を辿り、過去を見つめ直します。節目の年に改めてその歴史を紐解いて起源の場所に立ち、歴史の重みとかつての陶工たちのものづくりにかけた情熱に向き合い、先人の製法や意匠を今一度探求し直し、ものごとの本質へ迫ります。そして先端技術を用いて先人が実現できなかったものづくりに挑戦し、そうした過去を見つめ直し(=re+spect)、未来へ向けて挑み続ける姿勢こそ、400年を超える伝統に対する敬意(=respect)の本質だと考え、「DINING OUT ARITA& with LEXUS」のテーマを「Re-spect (リ・スペクト)」とし、これからの器のあり方をそこに盛りつけられる料理と共に探求、表現します。

また、2日目は伊万里・唐津にて有田焼の源流を辿りながらやきものに触れるDINING OUTオリジナルツアーをご案内予定です。

(※) 1616年、有田で磁石が発見されたことにより日本初の磁器、有田焼が誕生しました。そのベースとなったやきもの技術はさらに遡ること数十年、唐津の地に大陸から伝えられたとされています。

◆今回のテーマに挑むのは、世界で活躍する3人のプロフェッショナル!◆

今回のテーマ「Re-spect (リ・スペクト)」に挑む料理人は、『New York Times』でも紹介され、今、パリで最も人気なレストラン「CLOWN BAR」のシェフ、**渥美創太**。世界の注目を集める新進気鋭の若き才能は、400年を超える歴史をどう捉え、どんな料理を生み出すのか。そして、オリジナルの器制作に挑むのは、有田・伊万里・唐津の職人と作家たち。ここに、日本の伝統工芸に新たな価値を加えて世の中に発信し続ける「丸若屋」の**丸若裕俊**をクリエイティブプロデューサーとして迎え、今回のテーマをさらに深く掘り下げていきます。ホスト役には、昨年に引き続き、「世界ベストレストラン50」の日本評議委員長であり、食やファッション、カルチャーなどをテーマに活躍するコラムニスト、**中村孝則**。有田焼400年の歴史とその起源を回顧し、次世代の器の在り様を提示するという壮大なテーマへの挑戦にどうぞご期待ください。



有田焼の作品にみいるシェフの渥美氏



地元の作家と打ち合わせをする丸若氏



現地で視察を重ねる丸若氏と渥美氏

出演者概要

シェフ：渥美 創太（あつみ そうた） パリ「CLOWN BAR」

千葉県生まれ。辻調理師専門学校フランス校を卒業後、ロアンヌの「トロワグロ」で研修。吉野建氏の料理に感銘を受け、パリの「ステラマリス」で3年働く。ジョエル・ロブション研究所で1年、高田賢三のお抱え料理人を務めていた中山豊光による「レストラン・トヨ」を経て、2012年より「ヴィヴァン・ターブル」シェフに就任。2014年5月、20世紀初頭にサーカス関係者が集った往年の老舗「CLOWN BAR」を自然派ワインで人気のレストラン「サチュルヌ」が買い取り再オープンした際に、シェフに抜擢される。「CLOWN BAR」は、フランスレストランガイドとして大きな影響力を誇る「ル・フーディング」の2015年全仏最優秀ピストロ賞を受賞。その類まれな若き才能が話題騒然の人気店となっている。
CLOWN BAR オフィシャルサイト：<http://www.clown-bar-paris.fr>



コメント：

今まで1人で料理を作ってきた自分でしたが、前回の尾道でダイニングアウトに参加して、チームでやるという力の強さをすごく感じました。料理人として日本人でありながら一度も日本で働いたことがない珍しいタイプかもしれません。今のパリ・フランスの中で表現していることをダイニングアウトのチームと有田・伊万里・唐津の人たちと一緒に、次の時代につなげられる何かを表現できたらと思っています。

クリエイティブプロデューサー：丸若 裕俊（まるわか ひろとし） 丸若屋

株式会社丸若屋代表、日本文化の再生者。2010年に株式会社丸若屋を設立。伝統工芸から最先端の工業技術まで今ある姿に時代の空気を取り入れて再構築、新たな視点から提案をする。2014年、パリのサンジェルマンにギャラリーショップ『NAKANIWA』をオープン。日本とフランスの拠点から、21世紀だからこそ見出される価値創造に取り組み、今この時代にしか生み出すことのできない新しい日本文化の形を追い求めている。
丸若屋 オフィシャルサイト：<http://maru-waka.com>

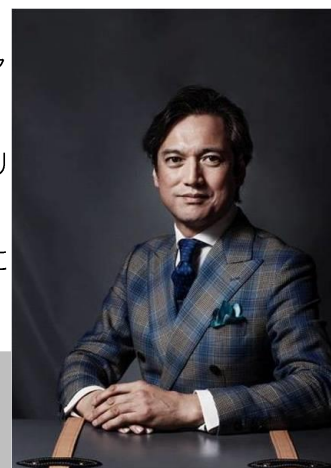


コメント：

これまでも多くの感動と新しい試みを形にしてきたダイニングアウト。その次のステージをご一緒することに今から興奮を感じています。日本の陶磁器にとって重要なこの土地で、新しい価値を素晴らしいメンバーと共に生み出せるよう全てを出し切りたいと思っています。400年前の人々と対話から生まれる21世紀の器をお楽しみください。

ホスト：中村 孝則（なかむら たかのり） コラムニスト

神奈川県葉山生まれ。ファッションやカルチャーやグルメ、旅やホテルなどラグジュアリー・ライフをテーマに、雑誌や新聞、TVにて活躍中。2007年に、フランス・シャンパーニュ騎士団のシュバリエ（騎士爵位）の称号を授勲。2010年には、スペインよりカヴァ騎士の称号も授勲。（カヴァはスペインのスパークリングワインの呼称）2013年からは、世界のレストランの人気ランキングを決める「世界ベストレストラン50」の日本評議委員長も務める。剣道教士七段。大日本茶道学会茶道教授。主な著書に『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）がある。
中村孝則オフィシャルサイト：<http://www.dandy-nakamura.com>



コメント：

昨年の続編とも総集編ともいえる「DINING OUT ARITA&with LEXUS」で、ふたたびホストを担当することに、このうえもない喜びと深い縁を感じている。今回は、タイトルの「&」が示すように、有田だけでなく伊万里、唐津を「結ぶ」という。これは磁器だけでなく、陶器も含めた日本が誇る「やきもの文化」の原点を探ることを意味している。同時に、有田が未来400年に向けて紡ぐ、「&」という壮大な物語のプロローグにもなるだろう。シェフの渥美創太、クリエイターの丸若裕俊。世界が注目する気鋭の2人と共に、美食と器と有田が生まれ変わる、その美味しい瞬間を分かち合いたい。

「DINING OUT ARITA& with LEXUS」概要

- ・ イベント名 : DINING OUT ARITA& with LEXUS
- ・ 開催日程 : 2016年10月8日(土)～9日(日)、10月9日(日)～10日(祝・月)、10月10日(祝・月)～11日(火) ※3日程限定
一泊2日 1日目の夜: DINING OUT ARITA& with LEXUS
2日目: オリジナルツアー
- ・ 募集人数 : 各回40名、計120名限定
- ・ 開催地 : 佐賀県唐津市
宿泊先: 洋々閣 (<http://www.yoyokaku.com/>) など
- ・ 出演 : 料理人 渥美 創太 (パリ「CLOWN BAR」)
クリエイティブプロデューサー 丸若 裕俊 (丸若屋)
ホスト 中村 孝則 (コラムニスト)
- ・ 内容 : 世界が注目する新進気鋭の渥美創太シェフが創り出す佐賀の食材を使った料理を、伝統ある有田・伊万里・唐津の作り手たちの技と感性が結集し創り上げられたこれからの器と共に、五感全てでご堪能いただく野外レストラン。また、2日目は伊万里・唐津にて有田焼の源流を辿りながらやきものに触れるDINING OUTオリジナルツアーをご案内予定です。
- ・ 販売価格 : 143,000円～
- ・ 主催 : 株式会社ONESTORY
- ・ オフィシャルパートナー : LEXUS (<http://lexus.jp>)
※LEXUSは、日本発のラグジュアリーブランドとして『DINING OUT』のクリエイティブなチャレンジと驚きと歓びに満ちた体験創出に共感し、本イベントをサポートしています。当日は、本イベントにクルマと過ごす歓びを加えたLEXUSのドライビングプログラムを参加者にご案内予定です。
- ・ オフィシャルサポーター : 佐賀県有田焼創業400年事業実行委員会
- ・ 協力 : 唐津市、伊万里市
- ・ 販売 : 8月17日(水)より、JTB九州佐賀支店で販売開始。WEB購入が可能です。
(詳細はONESTORYオフィシャルサイトにて)

<オフィシャルサイト> <http://www.onestory-media.jp>

※ONESTORYとは、期間限定のプレミアム野外レストラン「DINING OUT」など、地域の価値創造を実現する専門会社。日本各地の自治体や民間団体と協力し、その土地にある自然、伝統、文化、歴史を掘り起こし、再編集し、イベントや商品など様々なカタチで、国内外に向けて発信を行います。

【DINING OUT ARITA 2015】 昨年の様子



有田焼の歴史について
学ぶシェフ



料理の試作



DINING OUT当日



シェフの一皿

地域とともに、新たな魅力を創造するDINING OUTについて

「DINING OUT」とは、「日本に眠る愉しみをもっと。」をコンセプトに、毎回日本のどこかで数日だけオープンするプレミアムな野外レストラン。一流の料理人がその土地の食材を新しい感覚で切り取った料理を、その土地を最も魅力的に表現する場所と演出とともに、味覚だけではなく五感すべてで味わっていただく、食を通して、地域に残された自然・文化・歴史・地産物等を再発掘・再編集し、世の中に効果的に発信するための新しい“地域の表現フォーマット”です。

歴史が息づく日本の地方都市と、現代のもっとも先進をゆくクリエイター達、その文化と感性がぶつかり合うことで、新しい創造性がうまれていきます。更に「DINING OUT」では、地域の方々と共に活動し、その土地に腰をすえた長期的なパートナーシップを育んできました。

2012年に新潟県佐渡市から始まり、過去8回実施。今後も時代の先端をゆく料理人やクリエイターたちが、地域の人々と一体となって、各地の新しい魅力を引き出していきます。

DINING OUT HP : <http://www.onestory-media.jp/>

【これまでの DINING OUT】



第1回・佐渡
- 2012年10月



第2回・八重山
- 2013年3月



第3回・佐渡
- 2013年9月



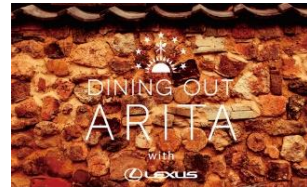
第4回・祖谷
- 2013年10月



第5回・竹田
- 2014年5月



第6回・日本平
- 2015年3月



第7回・有田
- 2015年9月



第8回・尾道
- 2016年3月

ますます広がる 地域×DINING OUT の取り組み



<尾道発 オリジナルゼリー商品化>

「DINING OUT ONOMICHI 2016」の参加者へのお土産として振る舞われたのが、スティックタイプのフルーツコーラゼリーです。瀬戸内海に面した尾道は温暖な気候に恵まれているため、実はフルーツの産地としても有名。「広島県産レモン&海人の藻塩」、「広島県産八朔(はっさく)」、「広島県産いちじく」、「広島県産ブラッドオレンジ」の4つのフレーバーあり、すべて広島県産のプレミアムな果実をたっぷり使用。4種のフレーバーが味わえるスイーツギフトセットが、伊勢丹新宿店の数量限定ギフトとして発売中。



<佐渡発 地元主催で幻の野外レストランを再現

「DINING OUT SADO REVIVAL 2016」開催決定>

2016年8月26日(金)~28日(日)、企画も、人も、場所も、かわるすべてが地元主導の「DINING OUT SADO REVIVAL 2016」として幻の野外レストランが蘇ります。地元の食材をふんだんに取り入れた高澤シェフによる料理を堪能することができます。佐渡の魅力を発信する「地元のパワー」が、どんな「DINING OUT」を作り上げるのか、今から楽しみです。