

【報道関係各位】

2022年10月17日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

心深まる秋を堪能する季節の催し『秋の宵』開催
福岡「高宮庭園茶寮」にて11月19日(土)～12月4日(日)期間限定開催

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：宮下 慶輔、以下 PDP）が運営する福岡県福岡市南区にある「高宮庭園茶寮」は、日本の古き良き秋の風情を楽しむ催し「秋の宵(あきのよい)」を2022年11月19日(土)～12月4日(日)の期間限定で開催します。



■イベントの詳細はこちら：<https://takamiyagarden.com/event/aki-no-yoi/>

「高宮庭園茶寮」は、かつて筑豊の炭鉱王と呼ばれた貝島家の邸宅の跡地として、現在は福岡市の指定文化財に指定されています。100年の時を超えて当時の趣はそのままに現代技術とデザインを融合させ、福岡の新たな寛ぎの場を目指す新施設として2022年4月1日にオープンしました。

今回開催される「秋の宵」は貴重な近代和風建築の技術が残る邸宅で、紅葉を感じながら秋の恵みコース料理とライトアップが施された日本庭園を眺め、古き良き日本の秋の文化を堪能するイベントです。また、イベント期間初日の11月19日(土)には和胡奏者 里地帰氏をお招きし、生演奏会を行います。

夜陰の中で赤や橙に色づく庭園を愉しむ

1.9 ヘクタールを誇る庭園内には貝島 嘉蔵氏が好み、植えたであろう多くの紅葉が今も現存しています。かつて嘉蔵氏も愉しんだこの優美な庭園に秋の趣を感じる演出を加えます。

今回庭園の演出を担当していただくのは、庭造りを得意とする技術屋集団“株式会社都市造園”、福岡を中心に松風園や福岡県宮天神中央公園・貴賓館など数々の日本庭園の維持管理を行ってきた会社です。園内にあるもみじ谷を中心に赤や橙のライトアップを施し、この時期に色づく紅葉をデザインします。乾いた草木が揺れる音、香りを体感しながら、秋の曖昧な美しさへ触れるひと時をご提案します。



和胡奏者 里地帰が奏でる新しい日本の音色に身を委ねる

中国の伝統楽器二胡をベースに独自開発した和胡奏者 里地帰氏による演奏会を11月19日(土)限定開催が決定。柔らかなく空間に調和する音色で紡がれた里地帰氏の音楽はどこか懐かしさを感じさせ、日本の心を思い出させるような時間をお過ごしいただけます。

■和胡奏者・シンガーソングライター 里地帰(さとちき)氏



福岡を拠点に台湾、香港、中国などアジアで活躍。

2011年アジアの伝統楽器「二胡」と出会い弾き語り奏者として活動していく中で、「もっと自分らしい音色を追求したい」との思いが高まり楽器製作を開始。日本人楽器製作家である西野和宏氏と共に日本の杉や樺と和紙を使用した独自の近代楽器『和胡』を作り上げ、2015年にウッドデザイン賞ハートフルデザイン部門を受賞。唯一無二の和胡奏者としての活動を開始し、日本で開催される「国際フェスティバル世界市」や台湾政府主催の「台日二胡国際交流芸文発表会」や中国の音楽フェス「浪玩迷你音楽節」など数々のイベントへ出演。

*公式ホームページ：<https://satochiki.jp/>

【和胡奏者 里地帰氏による演奏会概要】

■開催期間：2022年11月19日(土) 17:30~22:00

■金額：¥18,000 (消費税/サービス料/ペアリングドリンク3種付き)

■申込み方法：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/268619> ※要予約制です。

紅葉をテーマに九州の自然の恵みを最大限に活かす期間限定フルコース

「高宮庭園茶寮」のレストランでご提供している料理は、九州の厳選された素材を用いて、日本ならではの出汁・茶などの食文化を大切にしながらも、様々な技法でアレンジをした創作料理です。今回のイベントに合わせ、赤や橙に色づく庭園をイメージし、紅葉や秋の恵みをテーマにしたコース料理をご用意しました。料理の中に紅葉や赤色の食材を用いることで味わいだけでなく、見た目からも“秋”を堪能できる逸品をラインナップしています。



■メニュー

(老の皿) 長浜市場直送 鮮魚の昆布締め 赤大根の酢漬け 油谷湾 季節の塩

(武の皿) 鱒 大根

(参の皿) 北海道石臼挽き蕎麦 薩摩赤鶏と生姜のお出汁

(肆の皿) カリフラワーのすり流し 甘海老の炙り キャビア 揚げ米

(お魚) 寒鮭 ビーツ 芹 赤蕪

(冰菓子) 平松酒造 純米吟醸

(お肉) 伊万里牛サーロイン 朴葉焼き 銀杏 蓮根

(締め) 和牛スジ 時雨煮 久保山農園百年米ともち赤米のご飯

(甘味) ミルク菓子 柿と赤い果実のシロップ漬け

(茶菓子) 紅葉の天ぶら

日本の秋の魅力を発信、秋フォトコンテスト開催

“秋を愛でる”をテーマに、11月19日(土)～12月4日(日)までのイベント期間中、高宮庭園茶寮で見つけた“秋”を募集します。庭園の風景や料理、訪れた家族や友人との思い出など、被写体は問いません。日本の古き良き風情を感じる高宮庭園茶寮の秋を詰め込んだ一枚をご応募ください。

■コンテスト概要

テーマ : 紅葉を愛でる

期間 : 2022年11月19日(土)～12月4日(日)

対象者 : 高宮庭園茶寮へ訪れたすべての方

賞品 :

① グランプリ (1名様): 高宮庭園茶寮のディナーギフトチケット (1組2名様分)

② 特別賞 (3名様): 高宮庭園茶寮のランチギフトチケット (1組2名様分)

結果発表: 高宮庭園茶寮のホームページ/instagramにて発表、当選者の方へはinstagramのDMよりご連絡します

■応募方法

(1) 高宮庭園茶寮の公式レストランアカウントをフォロー

https://www.instagram.com/takamiyateiensaryo_restaurant/

(2) ハッシュタグ「#高宮庭園茶寮の秋」「#高宮庭園茶寮」を入れて投稿

「夏の灯」概要

- イベント名：秋の宵
- 開催期間：2022年11月19日(土)～12月4日(日)
- 開催場所：高宮庭園茶寮
- 金額：平日：¥13,000(消費税/サービス料/乾杯酒付)
休日：¥16,000(消費税/サービス料/ペアリング付)
- 特別特典：
 - ①着物を着用のお客様には“佐賀嬉野茶のティーパック”をプレゼント
 - ②高宮庭園茶寮ロゴ入りの木の葉をお土産としてプレゼント
- 申し込み方法：
 - コース①：平日のご予約
<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/268616>
 - コース②：土日のご予約
<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/268618>

施設概要

【施設名】	高宮庭園茶寮(タカミヤテイエンサリョウ)
【住所】	〒815-0083 福岡市南区高宮五丁目16-1
【TEL】	092-710-3357
【営業時間】	《ランチ》11:00～15:00(最終入店14:30) 《ディナー》 日祝、火～木：17:30～21:30(最終入店19:00) 金土祝前日：17:30～22:00(最終入店19:30)
【公式WEBサイトURL】	https://takamiyagarden.com/restaurant/
【席数】	大広間 48席 個室1部屋、半個室1部屋
【アクセス】	西鉄天神大牟田線「高宮」駅 中央出口より徒歩5分

運営会社概要

- 社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設立：1997年7月1日
- 代表取締役社長：宮下 慶輔
- 本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル4F
- 従業員数：674名(2021年5月現在)
- 事業内容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営企画及びコンサルティング事業
- WEBサイト：<https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter (@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons>) / instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [児島]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp