

年末でも年明けでも、カップルはもちろん女性同士でも楽しめる！
明治記念館 2014冬「『和』のイルミネーション」
 ～ 熊本県の人気キャラクター「くまモン」の竹あかりが隠れてる？ ～

明治記念館（東京都港区元赤坂2-2-23）は、明治記念館正門から本館につながる歩道沿線と建物正面に『明治記念館 2014冬「和のイルミネーション」』と題し、『和』をテーマにしたイルミネーションを2014年12月9日(火)より点灯開始致しました。

『明治記念館 2014冬「和のイルミネーション」』のテーマは「美しい日本の結婚式」。明治記念館の象徴である“金鶏”と“七宝”パターンをモチーフに、竹を活用したオブジェでお客様をお迎えします。

年末に続々と日本各地でスタートするクリスマスイルミネーションとは一線を画した、明治記念館ならではの「和」のイルミネーション。2020年の東京オリンピックに向け日本文化を改めて見直す機会に、美しい「和」「伝統文化」を表現します。

イルミネーションの制作には、熊本県を拠点に活躍する竹あかり演出家「CHIKAKEN（ちかけん）」を起用し「美しい日本の結婚式」のイメージとも結びつく、華やかな竹オブジェ装飾をさせて頂きました。

また竹オブジェの中に一体だけ、熊本県の人気キャラクター「くまモン」のシルエットをかたどったものを設置。イルミネーションの中に隠れた「くまモン」の竹あかりを見つける楽しさも、ご提供致します。

さらに、中国料理レストラン「竹游林(ちくゆうりん)」では、タイアップ企画として期間限定メニュー「竹灯りコース」をご提供、イルミネーションをイメージした色鮮やかな料理をお楽しみ頂けます。

美しい『和』のイルミネーションを楽しみ、特別なディナーを楽しむ、クリスマスに限らず他では味わえない夜を多くの方々にお過ごしいただければと存じます。



<明治記念館 2014冬「和のイルミネーション」写真>

©2010熊本県くまモン#K20485
 熊本県PRキャラクター「くまモン」

<実施概要> テーマ：「美しい日本の結婚式」
 期間：2014年12月9日(火)～2015年2月中旬（予定）
 ※休館日：2014年12月29日(月)～2015年1月3日(土)
 時間：ライトアップ 16:00～ 23:00
 場所：明治記念館（東京都港区元赤坂2-2-23）
 制作：竹あかり演出家 CHIKAKEN

◆ ◇ ◆ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 ◆ ◇ ◆
 明治記念館 総務部 担当：井上
 東京都港区元赤坂2-2-23 電話：03-3746-7806



《 演出家情報 》

 **CHIKAKEN**

竹あかり演出家 CHIKAKEN



2007年(平成19年)4月設立。活動拠点は熊本。
池田親生(ちか)と三城賢士(けん)が、崇城大学工学部
建築学科内丸研究室にて出会い、共に学んだ「まつり
型まちづくり」をベースに、「人と人」「人と場所」
「人と自然」を繋ぐ竹あかりを制作・プロデュース。
また全国各地にて、「竹あかりの魅力」を伝えるべく
ワークショップや制作指導も行う。
さらに、里山保全(竹林整備)・竹堆肥製造/販売・農業
など、竹を中心とした環境循環型活動を展開。
2014年1月10日(金)NTV「未来シアター」にて紹介。

※過去の作品例

<公式サイト> <http://chikaken.com/>



デザイン：株式会社ノムラデュオ

◆ ◇ ◆ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 ◆ ◇ ◆

明治記念館 総務部 担当：井上
東京都港区元赤坂2-2-23 電話：03-3746-7806



明治記念館

〒107-8507 東京都港区元赤坂2-2-23

豊かな緑に包まれた明治神宮外苑の一角。都心であることを忘れてしまいそうなほど美しい緑に抱かれ、人と人とをつなぐ場所として、明治記念館は開館以来変わらぬ時を紡いできました。婚礼や慶事はもちろん、式典、会合、会食のひとつときを優雅に演出いたします。

<アクセス>

- JR中央・総武線【信濃町駅】下車、徒歩3分
- 地下鉄 銀座線・半蔵門線・大江戸線【青山一丁目駅】下車（2番出口）、徒歩6分
- 地下鉄 大江戸線【国立競技場駅】下車（A1出口）、徒歩6分

<公式サイト> <http://www.meijikinenkan.gr.jp/>



2014/12/9(火)~2015/1/31(土)
期間限定メニューとなります。

※中国料「理竹游林」は12月28日(日)~1月4日(日)
までをお休みとさせていただきます。

『和』のイルミネーションタイアップ特別企画

竹灯りコース 提供時間 16:00~21:00(LO)

<内容>

4,000円 (本体価格)

お1人様 ※2名様より承ります

- 竹の器の五種盛り前菜
- 生海苔とふかひれのスープ
- 海老料理 三種のイルミネーション
- 牛ヒレ肉と細筍のオイスターソース炒め
- ずわい蟹の翡翠揚げ チャイナスタイル
- 冬筍と高菜の辛子炒め
- 竹の葉包みの肉入りちまき
- 笹団子と竹游林自慢の杏仁豆腐

※写真はイメージです。※表示価格は本体価格です。別途消費税とサービス料10%を頂戴致します。※諸事情により料理内容や器が一部変更になる場合がございます。※食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合はスタッフまでお声掛け下さいませ。※各種割引・クーポン等のサービスはご利用いただけません。ウエディングアニバーサリークラブの優待はご利用いただけません。



中国料理 竹游林 (ちくゆうりん)

開放的な洗練空間で食す伝統中国料理

- 住所 〒107-8507 東京都港区元赤坂2-2-23
明治記念館アネックス B1
- TEL. 03-3746-7777
- 定休日 年末年始・夏季メンテナンス時
- 営業時間 11:30 ~ 22:00
(食事 L.O. 21:00 / 飲物 L.O. 21:30)