

日本各地の伝統文化・自然・食を通じて土地固有の魅力を発信する 地域振興プロジェクト「DINING OUT」第6弾！

次なる舞台は静岡へ。

「DINING OUT NIHONDAIRA with LEXUS」販売開始

2015年3月22日、23日、世界文化遺産の富士山×和食と、日本酒が共演した最高のお花見が実現。

世界に誇る静岡の新たな魅力を発信

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、地域経済の活性化を目指す地域振興プロジェクト「DINING OUT（ダイニングアウト）」。

2015年3月22日、23日、静岡県日本平で DINING OUT 第6弾となる「DINING OUT NIHONDAIRA with LEXUS（ダイニング アウト ニホンダイラ ウイズ レクサス）」を実施します。

「DINING OUT」はその地域ならではの新たな魅力を発見、価値化するため、著名なクリエイターをプロジェクトごとにパートナーとして招聘し、地域の自治体や賛同者とともに、その地域固有の自然、伝統文化、歴史、地産物などから、新しい地域価値となるオリジナルコンセプトを導き出し、それを具現化する最も象徴的な場所で期間限定の野外レストランを開設。一流シェフが地元食材を使い創作した新たな料理を、コンセプトに則った独自の演出を交えながら提供しています。

DINING OUT第6弾となる「DINING OUT NIHONDAIRA with LEXUS」の舞台は、壮大なスケールで四季折々様々な富士山の表情が眺められる静岡の日本平です。

今回、豊かな食材に恵まれたこの地で料理を担当するのは、無形文化遺産に登録された「和食」の世界から新進気鋭の料理人、神保町「傳」の長谷川在佑シェフ。そして、ホスト役を務めるのは、静岡に縁の深い編集者・評論家の山田五郎氏。

富士山が最も綺麗に見える場所に特別にしつらえた桜に包まれて、至極のお料理と日本が世界に誇る静岡の銘酒をご堪能頂きます。

「DINING OUT NIHONDAIRA with LEXUS」は2015年3月22日（日）と3月23日（月）の2日間限定で開催いたします。本日（1月20日）より、限定140名での参加チケット販売を開始いたします。

このクリエイティブなチャレンジに共感し、本イベントをサポートするのが、LEXUS（レクサス）です。“日本の技術力”を用いて五感を刺激するクルマづくりを行い、世界に発信するLEXUSは、「食」こそ五感を刺激し、料理人の編集力によって感動の一皿を創り上げる点が、LEXUSが目指す「モノづくり」の根幹に流れるものと同じだと考え、さらには、「良質な時間を提供する」・「驚きの体験を提供する」という点も、LEXUSと共通すると考え、このDINING OUTの活動を支援しています。

またLEXUSは、この活動を通じて、地方の魅力を世界に発信する新たな“地方創生”の形を目指しています。

【DINING OUT NIHONDAIRA with LEXUS 概要】



- ・ イベント名 : DINING OUT NIHONDAIRA with LEXUS
- ・ 開催日程 : ①2015/3/22 (日) ②2015/3/23 (月) ※2回限定
- ・ 募集人数 : 各回70名、計140名限定
- ・ 開催地 : 静岡県静岡市 日本平ホテル
- ・ 出演 : ホスト・・・山田 五郎 (編集者・評論家)
料理人・・・長谷川 在佑 (神保町「傳」)
装花・・・赤井勝 (フラワーアーティスト)
- ・ 内容 : 世界文化遺産にも選ばれた富士山の麓、静岡県日本平の極上の景色のもと、新しい感性で創作された和食と静岡の銘酒を味わう、新しい形のお花見体験を提供する野外レストラン。
※詳細については、DINING OUTオフィシャルサイトよりご確認ください。
- ・ 主催 : 博報堂DYメディアパートナーズ DINING OUT PROJECT
- ・ オフィシャルパートナー : LEXUS (<http://lexus.jp>)
- ・ オフィシャルサイト : <http://www.diningout.jp/>
- ・ 販売 : JTB中部静岡支店、JTB首都圏ロイヤルロード銀座他で、1月20日 (火) より販売開始。

WEB購入も可能です。詳細は、DINING OUT オフィシャルWEB サイトにて。

【出演者プロフィール】

ホスト： **山田 五郎** 編集者・評論家



1958年、東京都生まれ。上智大学文学部在学中にオーストリア・ザルツブルク大学に1年間遊学し、西洋美術史を学ぶ。卒業後、(株)講談社に入社『Hot-Dog PRESS』編集長、総合編纂局担当部長等を経てフリーに。現在は時計、ファッション、西洋美術、街づくり、など幅広い分野で講演、執筆活動を続けている。

コメント：「静岡は、私の両親の出身地。日本平は、子供の頃に従兄弟たちとよく遊んだ場所。その地で生まれ変わったホテルを舞台に、懐かしい静岡の味を和食の鬼才・長谷川在佑さんが料理し、見慣れた富士の絶景を「花人」赤井勝さんが演出して下さるなんて……。そんな最高の贅沢を皆様と分かち合える幸運に、今から胸が躍っています。」

料理人： **長谷川 在佑** 神保町「傳」シェフ



1978年、東京都生まれ。18歳より神楽坂「うを徳」にて修行。その後、多数の料理店にて経験を積み、自身の母が経営する小料理屋にて1年間勤める。2007年29歳の時に独立、神保町に「傳」をオープン。開店からわずか3年目にして、レストランガイドブック ミシュラン 2011年版にて星を獲得。正統派の日本料理を踏まえながら、アイデアに富むプレゼンテーションとホスピタリティで「新しい形の日本料理」を追求している。

コメント：「食を通じて人とのつながりが生まれ、和が生まれる。ご縁があったこの地で、新たな食材、人、風景に出合いそれぞれの魅力を料理に落とし込みながら、静岡・日本平の花見をみなさんと共有できることを心待ちにし、創意工夫に励みたいと思っています。」

装花： **赤井 勝** フラワーアーティスト



1965年大阪生まれ。自らを「花人」と称するフラワーアーティスト。2001年在大阪ロシア連邦総領事館装花担当して以降、G8 北海道洞爺湖サミットの装花、十二代目市川團十郎の描く源氏物語「上賀茂神社（世界遺産）」の会場装花他、数々の大型プロジェクトに関わる。2009年にはローマ法王謁見。謁見会場「パウロ6世ホール」にオブジェを制作し、ベネディクト16世に謁見の際、ブーケを献上。芸能界やスポーツ界にも交流が広く、様々な分野でのコラボレーションやプロデュース、メディア出演も多数。2013年には、伊勢神宮式年遷宮献花奉納。

コメント：「非日常の空間に花を添える。目で、空気、心で感じる、日本平の春を装花したいと思います。」