



DINING OUT

AOMORI-ASAMUSHI

with



2019年5月7日

「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS」PR事務局

第16弾となる“DINING OUT”は、東北で初開催！
舞台となるのは、アート精神を刺激する青森

2日間限りのプレミアムな野外レストラン “DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS”

2019年5月7日（火）よりチケット発売開始



食を通じて地域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、オフィシャルパートナーをつとめるLEXUSとともに、2019年7月6日(土)、7日(日)に、青森県青森市浅虫温泉にて、「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS (ダイニングアウト アオモリアサムシ ウィズ レクサス)」を開催します。

今回の舞台は、三内丸山遺跡や縄文土器から、暗闇の中に華やかなねぶたがまちを練り歩く「青森ねぶた祭」、北の青い空に力強い墨線と色彩で舞い上がる「津軽凧」まで、芸術的なものづくり風土の色濃い本州最北端の青森。第16回目となる「DINING OUT」において、初の東北開催となります。

料理に挑むのは、魚介専門のフレンチレストラン「abyss (アビス)」のオーナーである目黒浩太郎シェフ。「DINING OUT ONOMICHI with LEXUS」にも参画した目黒シェフは、29歳の若さで「abyss」を開業し、わずか1年足らずでミシュラン一つ星を獲得するなど、今最も注目されている料理人の1人です。魚介が豊富な青森の地で、海の幸の魅力を最大限引き出す目黒シェフならではのフレンチを表現します。ホスト役には、日本の昔の美しさが残る景観を観光に役立てるためのプロデュースを行っている東洋文化研究家、作家のアレックス・カー氏が7回目の登場となります。

また、LEXUSはドライビングプログラムとLEXUS車の送迎により、本イベントをサポートします。Lexus International President澤良宏は「LEXUSは、五感で感じる豊かな時間と空間を提案し続けるブランド。目黒シェフと青森の力強い大地、そしてレクサス車によるドライビング体験が創りあげる唯一無二の世界をお楽しみください。」とコメントしました。

そして「DINING OUT」の成功には調理やサーブを中心とした“地元スタッフならではのおもてなし”が欠かせません。浅虫温泉や周辺の地域から約100名が参加し、「DINING OUT」を盛り上げていきます。

※演出の一つとして、ご参加の方には開催場所は明かされません。

◆チケット発売とDINING OUTについては <http://www.onestory-media.jp> をご覧ください。

テーマは「Journey of Aomori Artistic Soul」

冬は深い雪に覆われる豪雪地であり、荒々しくも多くの生命を抱く陸奥湾や、力強くそびえる八甲田山と雄大な自然に囲まれた青森市。この北の大地からは、数多くの世界的な芸術家が輩出されています。独特の世界観を確立し今また脚光を浴びる板版画家の棟方志功、写真界のミレーと称される小島一郎、ピュリッツァー賞を受賞したフォトジャーナリストの沢田教一、ウルトラマンの怪獣の生みの親である成田亨、60年代のアングラ文化を牽引した詩人かつ劇作家の寺山修司、国内外に圧倒的な支持を集める奈良美智。

彼らを惹き付け、その強い自我と時代を捉える鋭い視点を育み開花させる芸術精神あふれた土壌が、青森にあるとしか思えないほど、本当にバラエティーにとんだ、錚々たる顔ぶれです。今回は、そんな、昔から今に至るまで青森に宿るアートの感性にフォーカスし、青森の地域性を読み解いてみたいと考え、テーマは、「Journey of Aomori Artistic Soul」としました。今回のDINING OUTも青森の一つのアート作品として五感でご堪能いただければ幸いです。



DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS 概要

【タイトル】 DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS

【日程】 2019年7月6日（土）、7日（日）※2日間限定

【場所】 青森県青森市浅虫

【募集人数】 各日程40名、計80名限定

【出演】 料理人：目黒 浩太郎（「abysee」シェフ）

 ホスト：アレックス・カー（東洋文化研究家）

【内容】 「DINING OUT ONOMICHI」にも参画し、2015年に魚介に特化したフレンチということで話題になり、1年も立たないうちに ミシュラン一つ星を獲得した「abysee（アビス）」の目黒浩太郎シェフの料理を、芸術精神に溢れる青森の地を舞台に、五感全てで堪能いただく野外レストラン。当日は、LEXUSによる送迎やドライビングプログラムをご案内予定です。

【主催】 株式会社ONESTORY

【オフィシャルパートナー】 LEXUS (<http://lexus.jp>)

【オフィシャルサポーター】 みちのく銀行、青森市、浅虫温泉旅館組合

【協力】 浅虫温泉地域創生実行委員会

【販売】 5月7日（火）18:00より、JTB青森で販売開始。WEB購入が可能です。

【オフィシャルサイト】 <http://www.onestory-media.jp/>（詳細はONESTORYオフィシャルサイトにて）

<ONESTORYとは>

※期間限定のプレミアム野外レストラン「DINING OUT」をはじめ、独自の手法で地域の価値創造に取り組む専門会社。その土地にある自然、伝統、文化、歴史を掘り起こし、新たな価値として再編集し、国内外に向けて発信している。

オフィシャルパートナー LEXUS

LEXUSは、日本発のラグジュアリーライフスタイルブランドとして、心揺さぶる驚きと感動を創り出すことを信念としています。そのために、徹底して作り込み、お客様に思いをめぐらせ考え抜く。LEXUSの活動は、クルマだけに留まりません。

例えば「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT」では、地域の特色や技術を生かしながら、自由な発想で新しいモノづくりに取り組む、日本各地の若き「匠」をサポート。日本の文化やモノづくりの価値を未来へとつなげていく活動をしています。

「DINING OUT」は、日本各地に眠る文化や食材を、匠の技によって新たな料理へと昇華させるシェフと、地元スタッフが一体となったおもてなしのイベント。その日その時しか経験できない、五感全てで味わう唯一無二の体験に共感し、LEXUSは本イベントをサポートしています。

LEXUS DINING OUTページ

https://lexus.jp/brand/dining_out/



「LEXUS ドライビングプログラム」

「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS」では、フラッグシップモデルのLSをはじめとしたLEXUS車による送迎や、ドライビングプログラムを予定しております。青森の力強い大地で、クルマと過ごす喜びを感じていただけるドライビング体験を提供いたします。

出演者



「abyssse」シェフ 目黒 浩太郎（めぐろ こうたろう）

1985年、神奈川県生まれ。祖父は和食の料理人、母は栄養士という環境で育つ中で自然と料理人を志す。服部栄養専門学校を卒業後、都内複数の店で修業後、渡仏。フランス最大の港町マルセイユのミシュラン三ツ星店「Le Petit Nice」へ入店し、魚介に特化した素材の扱いやフランス料理の技術を習得。帰国後には日本を代表する名店「カンテサンス」にて、ガストロノミーの基礎ともなる、食材の最適調理や火入れなどさらに研鑽を積んだ。2015年、「abyssse」をオープン。日本で獲れる世界トップクラスの魚介類を使用し、魚介に特化したフランス料理を提供し、ミシュラン東京では一つ星を獲得している。国内外から今最も注目を集めている料理人の一人である。



ホスト アレックス・カー 東洋文化研究家

1952年生まれ。イェール大学で日本学を専攻。東洋文化研究家、作家。現在は京都・亀岡の矢田天満宮境内に移築された400年前の尼寺を改修して住居とし、そこを拠点に、国内をまわり、昔の美しさが残る景観を観光に役立てるためのプロデュースを行っている。著書に『美しき日本の残像』（新潮社）、『犬と鬼』（講談社）など。DINING OUT SADO, IYA, ONOMICHI, UCHIKO, TOTTORI-YAZU, AOMORI-ASAMUSHIを担当。

地域とともに、新たな魅力を創造するDINING OUT

「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けます。2012年に新潟県佐渡市から始まり、過去15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。過去のDINING OUTの様子はこちら→ <http://www.onestory-media.jp/diningout/>

前回開催「DINING OUT RYUKYU-NANJO with LEXUS」

沖縄県南城市にて、2018年11月23日(金・祝)、24日(土)の2夜限定で開催しました。

『Origin いのちへの感謝と祈り』をテーマに、琉球を創世した女神「アマミキヨ」ゆかりの地で、志摩観光ホテル総料理長の樋口宏江シェフによるコース料理が参加者80名(各40名、2日間)に振る舞われ、参加者や地元スタッフ全員が忘れられない感動を体験する夜となりました。



DINING OUTのお客様属性と評価について (前回)

■性別

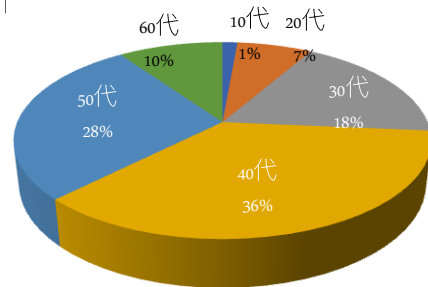
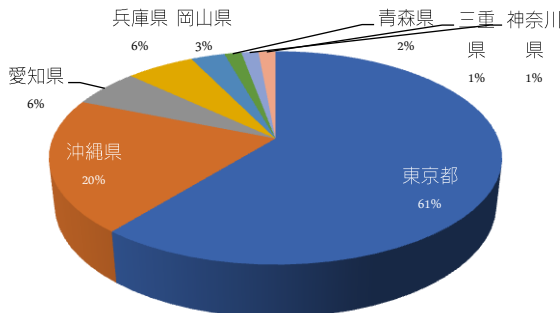
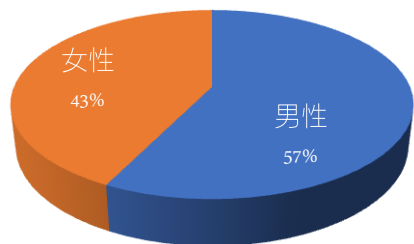
男性57%、女性43%の参加比率となっている。

■居住地

前回実施の沖縄では、県内のお客様に加え、6割以上が東京からご参加いただいている。

■年齢

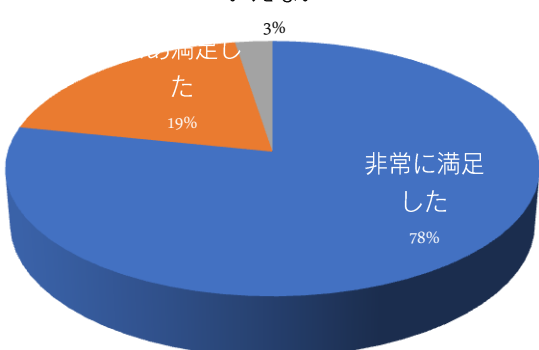
20-30代の割合も昨年より増加し、幅広い年代からご参加いただいている。



■満足度

「非常に満足した」「まあ満足した」の合計は、97%。

どちらとも
いえない



■お客様からのコメント

- このイベントは節々に、とにかく全く違うライフスタイルがあり、新たなアイデアがたくさん詰まっている。(50代男性)
- もはやコスパという次元ではなく、舞台を自らも演者として立っているかのように感じた(50代女性)
- 非日常を感じることができた。演出もとてもよかった。(40代男性)
- 会場装飾が素晴らしい。美しい宴を体感できた。(50代男性)
- 料理だけでなく、この地域の文化や魅力を知ることが出来たのと、やはり料理の所では感動をたくさん味わうことが出来たからです。(50代女性)
- まさに一夜限り、プレミアムなイベントで最高でした。(40代女性)
- レクサス送迎は感動した(30代女性)

「DINING OUT」の魅力

DINING OUTはLEXUSとともに、
日本各地に眠る、唯一無二の体験を提供しています。

①その土地を象徴する特別な場所がレストラン会場となるプレミアム体験

観光地として有名な場所から、地元でも注目されていない場所も候補地として選定し、開催ごとのテーマに見合った場所を野外レストランの会場に仕立てあげていく。開催後は、新たな観光地として顕在化されていくことも。



②世界中から注目されるシェフが、匠の技で食材の魅力を引き出す

国内外から高い評価を受け、注目を集めるシェフが料理を演出。匠の技で地元食材の新たな魅力を引き出した「DINING OUT」でしか味わうことのできないオリジナルメニューが完成。地元食材の新しい調理法やメニューのレシピも全て公開し、地元の料理人が新たな郷土料理として価値化していくことを大きな目的としている。



③地域の魅力を最大限表現する総合演出によるおもてなし

開催地域に古くから根付いている伝統芸能、もしくは、伝統芸能を現代に見合うカタチでアレンジを行っている表現者を招聘。地域に伝わるストーリーの演出やDINING OUTならではの舞台設定など、こだわりの総合演出で参加者をもてなしていく。



④100名以上の地元スタッフとともに作り込んでいく

現地でのワークショップを複数回にわたり実施し、制作過程やノウハウを惜しみなく地元協力者に共有し、本番当日に向けて、DINING OUTスタッフ、地元協力者が一体となってイベントを作り上げていく。



⑤15万円以上するプランが発売後数日で完売

高感度な客層がDINING OUTの理念に共感し、高額な旅行プランにも関わらず、毎回発売後すぐに完売。参加者は開催地の新たな魅力に気づき、DINING OUTだけでなく、開催地域の最高のファンとなっている。



⑥DINING OUTから派生したプロダクト開発

DINING OUTの開催によって発掘された地域食材を活用した加工商品、地場産業や地域の匠とコラボレーションしたオリジナル商品など、地域の特性に合わせた商品開発を展開し、日本各地のものづくりを盛り上げていく。

