

沖縄の歴史と文化を紐解く、五感で味わう唯一無二の体験

「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」

17回目のオフィシャルパートナーとして、
クルマと過ごす歓びを体感するドライビングエクスペリエンスを提供

LEXUSは、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)」の取り組みに共感し、オフィシャルパートナーとして参加。2020年1月18日(土)、19日(日)の2夜限定で沖縄県うるま市にて「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS (ダイニングアウト リュウキュウ ウルマ ウィズ レクサス)」を開催しました。



今回の舞台は、沖縄本島の中部に位置し、歴史ロマンと豊かな自然があふれる沖縄県うるま市。壮大な歴史と文化を感じるこの土地で料理を担当したのは「Asia's 50 Best Restaurants」において4年連続1位に輝き、Progressive Indian Cuisine (進歩的インド料理)を打ち出したガガン・アナンド氏と、九州で唯一「Asia's 50 Best Restaurants」にランクインした「La Maison de la Nature Goh」の福山剛氏の2名で構成されるポップアップユニット「GohGan」。山々や離島が一望でき、沖縄最古の城として有名な世界遺産「勝連城跡」にて、沖縄の食材の魅力を匠の技によって最大限引き出した料理が、地元スタッフと一体となった唯一無二のおもてなしとともに、参加者80名を魅了しました。

LEXUSは、オフィシャルパートナーとしてLEXUS車による送迎とドライビングプログラムの提供をはじめ、その日その時しか味わえない唯一無二の体験をサポートしています。

今回のDINING OUTで体感いただいた、琉球独自の歴史が育んだ高尚な文化、そして気高さの精神「肝高(きむたか)」に通じる地域一体のおもてなしの演出。これらはまさに、日本の美意識や、相手のことを徹底的に考え抜く姿勢で、心を揺さぶる体験を生み出していきたいという、LEXUSの「CRAFTED」の思想と共鳴するものでした。

◆DINING OUT with LEXUSについて https://lexus.jp/brand/dining_out/uruma/

<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

◆「LEXUS ドライビングエクスペリエンス」

「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」では、フラッグシップモデルのLSをはじめとしたLEXUS車によるホテルと会場の送迎と、クルマと過ごす喜びを感じていただけるドライビングプログラムを実施。

ホテルから会場への送迎では、地元のドライバーによるショーファーエクスペリエンスと共に、車窓から沖縄の景色を楽しみ、ゆったりとした豊かな時間を過ごしていただきました。

ドライビングプログラムでは、自らハンドルを握って、どこまでも澄んだ蒼い太平洋を一望できるニライカナイ橋の絶景や、沖縄ならではの暮らしと文化を体感できるやちむんの里、おんなの駅等を巡り、LEXUSと共に唯一無二の時間を堪能いただきました。



◆DINING OUTで使用した車種

LS



見る人を一目で虜にするエモーショナルな魅力を持つ、フラッグシップセダン。誰も体験したことのない、上質で洗練された快感の走りが放つオーラは、世界中の都市の景色を一新します。

<https://lexus.jp/models/ls/>

ES



クルマの基本性能を磨き上げ、スムーズな加速感やコーナリング性能で、ドライバーの感性と呼応する走りを実現。低重心で美しいプロポーションは、見る人を惹きつけ、触れる人に高揚感をもたらします。

<https://lexus.jp/models/es/>

RX



ラグジュアリーSUVのパイオニアとして市場をけん引してきたLEXUSの中核モデル。

2019年8月には、先進技術搭載などのマイナーチェンジを実施。

エレガントかつダイナミックなデザインとすっきりと奥深い走りを実現しました。

<https://lexus.jp/models/rx/>

<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

<フォトギャラリー>



<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

1月18日、19日に沖縄県うるま市を舞台に開催された『DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS』。今注目のポップアップユニット「GohGan」を迎え、開催前から注目を集めました。

「阿麻和利（あまわり）がここ勝連城で見た景色と異文化との交流」をテーマに繰り広げた2夜限りの奇跡の饗宴をレポート。

「DINING OUT」史上初、世界遺産「勝連城跡」を舞台に世界最強のポップアップユニットが究極のおもてなし。

■琉球開闢の伝説に縁ある島でのレセプション。

沖縄には琉球王朝開闢にまつわる土地がいくつかありますが、そのひとつが沖縄南部・浜比嘉島。この島に降り立ったアマミキヨ（アマミチュー）とシネリキヨ（シルミチュー）、男女の祖神が居住したといわれる「シルミチュー」という場所は、今も霊場として祀られています。今回は、この浜比嘉島がレセプション会場に。LEXUSの送迎でゲスト達は浜辺に到着、ウェルカムシャンパーニュを楽しむゲストの前に、ホストを務める中村孝則氏が登場します。中村氏が身にまとっているのは15世紀に勝連を収めた武将「阿麻和利」の装束を再現した衣装。

中村氏の声かけで、順に森へと続く石段に向かいます。登るにつれ、神秘的な空気に包まれ、百段近くある石段の最上段に近づくと、鉄の柵に囲われた鍾乳洞が見えてきます。これが「シルミチュー」。通常は見学できない洞窟の内部を、この日は特別に見せてもらいました。ゲストは順番に洞窟の中に入り、しばし立ち止まり、厳肅な面持ちでそれぞれの祈りのときを過ごします。

■四方に展望が開けた世界遺産の丘に現れた幻のレストラン。

18回目にして「DINING OUT」初の世界遺産での試み、勝連城跡が今回の舞台。15世紀、王権を強固なものにしつつあった琉球王国に最後まで抵抗した勝連国の城主「阿麻和利」の居城で、沖縄の世界遺産の中で最古のグスク（城）として知られています。城は四方に展望が開けた丘を取り囲んで築かれており、防衛、交易の両面で良好な立地であったことがわかります。中国をはじめ、東南アジア、日本（本土）との海外貿易で栄華を極めた歴史があり、琉球の中でも貿易の要衝として栄えました。その城壁を正面に眺める草原がこの日のディナー会場。テーブルは、背後にフルオープン厨房を従え、目の前に勝連城跡を望むという贅沢なレイアウトでした。

ディナーの中盤に、ライトアップされた勝連城跡を舞台に現代版組踊「肝高の阿麻和利」が披露されました。勝連城が海外交流で最も盛んだった15世紀頃、その時代を創り上げた一人の英雄「阿麻和利」。阿麻和利の「肝高」の精神性を歌と踊りで再現し、演じたのは地元の中高生たちです。澆刺と歌と舞いを披露する姿に、惜しめない拍手が送られました。

■気鋭のトップシェフ兩名の掛け合いで繰り出された15皿のコース。

「ようこそ、暑い沖縄へ」と、ガガンシェフが挨拶をすると、テーブルから笑い声が湧き上がります。日没後の気温は10度前後という肌寒さでしたが、会場のムードは一気に温まった様子。福山シェフが「今日がGohGanとしての最後の日。一緒に楽しみましょう！」と、さらにゲストを盛り上げます。両シェフは今後2人で新しい店をオープン予定の為、今回の「DINING OUT」がポップアップユニットとして活動する最後の舞台。

全15皿のコースには、ガガンシェフの料理哲学ともいえる「5S」が散りばめられています。5Sとは、Sweet（甘い）、Salty（しょっぱい）、Spicy（スパイシー）、Sour（酸っぱい）、そして最後が「Surprise（驚き）」です。

口の中で弾ける「ヨーグルトエクスポージョン」や、カトラリーを使わず皿を舐めあげて食べる「三種芋のリキットアップ」など、Surpriseの連続。ゲストは絵文字だけのメニューから次の一品を想像しながら、期待を超えた「GohGan」のプレゼンテーションに驚きつつ、次第に引き込まれていきました。

メインの料理は、沖縄のスパイシークラブとハーブ山羊を使った2種のカレー。山羊のカレーは、ガガンシェフが父親のレシピでつくったものが、福山シェフによるビリヤニ（インドの混ぜご飯）とともに供されます。厨房から「お代わり食べたい人、まだあるよ！」という声が飛んだのは、『DINING OUT』史上初。見たこともない形状、味わったことのない食感、多彩なプレゼンテーションで皿の数だけゲストを驚かせながら、過ぎゆく時間は、家族や大切な仲間と絆を深める食卓の和やかさでした。



<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

<キャスト>

ポップアップユニット「GohGan」



D9i9赤!赤9赤Q ち

インドコルカタ出身。2007年にバンコクへ移住し、その後レストランの料理長を務める一方、エルブジで研修を積む。2010年に開いたレストラン「Gaggan」では、エグゼクティブシェフを務め、Progressive Indian Cuisine（進歩的インド料理）を打ち出す。世界的注目が集まる「Asia's 50 Best Restaurants」において4年連続1位に輝き、2019年の「The World's 50 Best Restaurant」では4位を獲得。同年8月新たなチャレンジに向けてお店をクローズし11月に新店舗をオープンした。

ガガン・アナンドシェフ コメント

「DINING OUTというイベントは私にとっては、とても新しい経験で、レストラン業界でも他にはない貴重な取り組みだと思います。以前から、とにかく自分にもやらせてもらいたいとお願いしていました。何度もやっている「GohGan」でのイベントという点では慣れていましたが、初めての野外レストランは大変チャレンジングでした。チームワークで大成功を取めたと思います。」



シェフ：福山剛（フクヤマ タケシ）

La Maison de la Nature Goh / 福岡

1971年生まれ。福岡県出身。高校在学中、フレンチレストランの調理の研修を受け、料理人の道へ。1989年、フランス料理店『イル・ド・フランス』で研鑽を重ね、その後、1995年からワインレストラン『マーキュリーカフェ』でシェフを務めた。2002年10月、福岡市西中洲に『La Maison de la Nature Goh』を開店。2016年には、九州で初めて「Asia's 50 Best Restaurants」に選出され、2019年には24位にランクインを果たす。

福山剛シェフ コメント

「今までも沖縄のコーヒーや砂糖、お酒等、普段からできるだけ自分の店でも沖縄を含む九州の食材を中心に使っていましたが、今回、実際に沖縄で生の食材を見たり探したりすることで新しい発見がたくさんありました。特にフレッシュなスパイスが手に入り、それを実際に試してみることで僕自身もとても勉強になりました。」



ディナーホスト：中村孝則（ナカムラ タカノリ）

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7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/>

<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

「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。更に「DINING OUT」は、食を通じて、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”を目指しています。

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。そして「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、これまでに18回実施。LEXUSは第2回よりオフィシャルパートナーとしてイベントをサポート。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。

◆イベントの詳細についてはhttps://lexus.jp/brand/dining_out/をご覧ください。

<過去開催地一覧>

①2012.10月開催
DINING OUT SADO
(新潟県)



②2013.3月開催
DINING OUT YAEYAMA
(沖縄県)



③2013.9月開催
DINING OUT SADO
(新潟県)



④2013.10月開催
DINING OUT IYA
(徳島県)



⑤2014.6月開催
DINING OUT TAKETA
(大分県)



⑥2015.3月開催
DINING OUT NIHONDAIRA
(静岡県)



⑦2015.9月開催
DINING OUT ARITA
(佐賀県)



⑧2016.3月開催
DINING OUT ONOMICHI
(広島県)



⑨2016.10月開催
DINING OUT ARITA&
(佐賀県)



⑩2017.5月開催
DINING OUT MIYAZAKI
(宮崎県)



⑪2017.7月開催
DINING OUT NISEKO
(北海道)



⑫2017.10月開催
DINING OUT UCHIKO
(愛媛県)



⑬2018.5月開催
DINING OUT KUNISAKI
(大分県)



⑭2018.9月開催
DINING OUT TOTTORI-YAZU
(鳥取県)



⑮2018.11月開催
DINING OUT RYUKYU-NANJO
(沖縄県)



⑯2019.7月開催
DINING OUT AOMORI-
ASAMUSHI
(青森県)



⑰2019.10月開催
DINING OUT WAJIMA
(石川県)



⑱2020.1月開催
DINING OUT RYUKYU-URUMA
(沖縄県)

