

## 青森の壮大な自然を駆け抜け、五感を刺激する唯一無二の体験 「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS」

15回目のオフィシャルパートナーとして、  
クルマと過ごす喜びを体感するドライビングプログラムを提供

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。2019年7月6日(土)、7日(日)の2夜限定で青森県浅虫温泉にて「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)」を開催しました。



今回の舞台は、芸術的なものづくり風土の色濃い本州最北端の青森。「DINING OUT」史上初めての東北の開催を担当したのは、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。「Le Petit Nice (ル プティ ニース)」と「Quintessence (カンテサンス)」で日本とフランスの魚介を極めた目黒シェフによる、青森の豊かな海の幸の魅力を匠の技で最大限引き出す料理と、地元スタッフと一体となった唯一無二のおもてなしによって、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により、本イベントをサポート。参加者は、濃緑の森や夕陽に染まる陸奥湾など、色鮮やかな夏の青森をLEXUSとともに堪能しました。

Lexus International President 澤良宏は「青森の大地に降り立った瞬間から、LEXUSで旅をした時間、その日その時しか味わえなかった食、空間を五感全てで感じていただけたと思います。LEXUSは移動する喜び、豊かな時間を提供し続けていきます。」とコメントしました。

次回開催は、秋口に決定。情報はHPにて8月上旬に発表予定となります。

◆DINING OUT with LEXUSについて [https://lexus.jp/brand/dining\\_out/aomori/](https://lexus.jp/brand/dining_out/aomori/)

《本件に関するお問い合わせ先》

LEXUS PR事務局 担当：渡邊・山口・清水

TEL : 03-5572-6071 FAX : 03-5572-6075 Email : [lexus@vectorinc.co.jp](mailto:lexus@vectorinc.co.jp)

## ◆「LEXUS ドライビングプログラム」

「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS」では、ホテルと会場の往復送迎に加え、クルマと過ごす遊びをより体験してもらうドライビングプログラムを実施。

参加者の方にはLEXUSとともに、青森の壮大な自然を五感で体感いただけるドライブコースをお楽しみいただきました。八甲田連峰の麓に広がる萱野高原では、新緑の絨毯を敷きつめたような清々しい景色を、十和田八幡平国立公園の北端に位置する天然記念物の田代平高原や、360度のパノラマを楽しめる城ヶ倉大橋では、手付かずの自然を堪能していただきました。



## ◆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/>



# <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 AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS」レポート

7月6日、7日に青森市浅虫温泉を舞台に開催された「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS」では、数多くの芸術家を輩出している青森に宿る、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、「Journey of Aomori Artistic Soul」をテーマに開催されました。

秘密のレセプション会場から、アートを巡る旅へ出発。

## ■Point 空港からのLEXUSの送迎によってレセプション会場へ到着

青森空港から送迎の『LEXUS』に乗り込んだゲストが向かう先は、秘密のレセプション会場。行く先はまだ、知らされていません。車窓の景色を眺め、行く先に思いを巡らせるゲストを乗せて、青森の雄大な自然の中を滑らかに街を走り抜けます。やがて見えてきた白い建物の裏手に回り、地下のアプローチへ。そこではホストのアレックス・カー氏が出迎えました。ここは青森が誇るアートの殿堂・青森県立美術館。そう、今回の『DINING OUT』は、この美しい美術館で幕を開けました。

## ■Point：青森の新鮮な魚介を使った見た目も美しいアペリティフと、青森の個性豊かな芸術家達の作品で一気にアートの世界へ

アレックス氏の乾杯とともに、ウェルカムドリンクと2品のアペリティフ「バファンニ、卵黄、米ぬか」のチップスと「鱈赤身、ピーツ、コリアンダー」のピンチョスを楽しんだゲストは、『DINING OUT』専用に設定されたコースで美術館を鑑賞します。今回のテーマである「Journey of Aomori Artistic Soul」青森のアート魂を巡る旅は、そんな特別な体験からスタートしたのです。

まるで名画の中に入り込むような驚きのディナー会場で、青森の魚介をふんだんに使った幻のレストランが幕をあげる。

美術館を後にし、再び『LEXUS』に乗り込んだゲストが向かった先は、浅虫温泉にある寺の山門の前。ここから100段ほどの石段を登った先、浅虫温泉を見下ろす高台に建つ名刹・陸奥護国寺。今回に向けて地元の方で決意し、住職と相談しながら特別に整備、かつてない景観を確保した一角に、数夜限りのレストランが作り出されていたのです。最初のサプライズは、会場左手に飾られた棟方志功の作による浅虫観光ポスターの原画。青森が生んだ世界的巨匠、世界のMUNAKATAの貴重な作品が会場を彩りました。そして次なるサプライズは、眼前に広がる景色。浅虫温泉のシンボルである湯の島を眼前に望む光景、この構図がたった今日にしたポスターとそっくりなものでした。

## ■Point：魚介のプロフェッショナルが織りなす、青森の海の幸を昇華させた至極のアミューズ

ディナーのスタートは、アミューズから。フレンチのコースにおいて前菜前のおもてなしとして登場するアミューズは1~2品が一般的。しかしこの日、次々と登場したアミューズを数えてみると、なんとその数全8品。それもすべて異なる魚介を主役に据えた品々です。レセプションで登場した2品と合わせ、計10品のフィンガーフードで、魚介フレンチのエキスパートである目黒シェフは、陸奥湾の魚介の幅広さを描き出したのです。

## ■Point：世界的巨匠の孫による、二度と無いプレゼンテーション

8品のアミューズで、まるでひとつのコースのような満足感を演出し、続く本編のコースへの期待も高まる中、ゲストの前にはひとりの女性が登場しました。名は石井頼子氏。棟方志功研究家であり、実の孫でもある石井氏が、貴重な書画とともに、棟方志功の作品と人物像を解説します。研究家として知見と洞察だけでなく、幼い頃から見つめた祖父の後ろ姿、耳に残る木を彫る音といった温度のある言葉が、遠い世界の偉人であった棟方志功を、ひとりの人物として浮かび上がらせます。そして青森のアート魂をたどる旅は、さらに深くゲストの心に刻まれるのです。

## ■Point：「DINING OUT」史上初、最高のサプライズで唯一無二の空間へ

アミューズで完全に心奪われ青森の「海」を体験したゲスト達にもてなされたのは、メインの料理5品。青森近海で採れた木もずくを使った「モズク、昆布、多肉植物」で、口をリセットさせ、青森の食文化でもある「じゃがいもの塩辛のせ」にインスピレーションを受けた「ジャガイモ、塩辛、生ハム」。そしてコースのメインディッシュは、陸奥湾のマグロをローストした、まるでフィレ肉のような「中トロ、黒にんにく、香茸」など、見事魚介類だけで大満足のフルコースを完成させました。そして、会場の雰囲気も最高潮に達したその時。最後のサプライズは、陸奥湾に浮かぶ湯の島を照らす打ち上げ花火でした。借景ではありません。今日のゲストのためだけに、湯の島の桟橋から打ち上げた花火。ゲストはコースの、そしてアート魂を巡る旅の余韻に浸ったのです。



# <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 AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS」レポート

## <フォトギャラリー>



## <キャスト>



シェフ

目黒 浩太郎 「abysses」シェフ

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、「abysses」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。

### シェフコメント

青森にこれほど素晴らしい魚介があることを知れたことがひとつ。そしてその多彩な魚介を使ったことで自分自身の幅が広がったことがひとつ。今回ダイニングアウトに参加できて本当に良かったと思います。



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。

### ホストコメント

『DINING OUT』史上トップクラスの大成功。目黒シェフの料理、陸奥湾をはじめとした豊かな自然、縄文時代から続く青森の精神性、少しシャイだけどあたたかい地域の人たち。いろいろな要素が上手に絡み合ったダイニングアウトでしたね。



# <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 AOMORI-ASAMUSHI 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16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。

◆イベントの詳細については<http://www.onestory-media.jp>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)

