

## [ 四季折々 SHIKI-ORIORI / Seasonal Beauty ]

by Yamaga Shikki at Japanese Kaiseki Restaurant HAZAMA  
Milano Design Week 2025 April 8 - 12, 2025



### 紀州漆器と懐石料理、ミラノで味わう美しい饗宴。

ミラノデザインウィーク2025期間中、紀州漆器メーカー山家漆器店と懐石料理店HAZAMAとのコラボレーションで、漆器の美しさとKaiseki料理の魅力を体験できるイベントを開催します。

この度、株式会社山家漆器店はミラノデザインウィーク2025の期間中、4月8日(火)～4月12日(土)の間、ミラノ市内・トルトーナ地区にある懐石料理店HAZAMAとコラボレーションし、新ブランド[SHIKI-ORIORI]を中心とした紀州漆器製品での食体験をご提供します。

特設サイト <https://www.primmail.com/shikioriori/>

和歌山の四季を象徴する「白」をテーマにしたプロダクトブランド [SHIKI-ORIORI]。紀州漆器の歴史において重要な「お盆」の魅力と可能性を、食体験を通じてご紹介する特別な体験。

山家漆器店は、和歌山県海南市で「漆器であそぶ。漆器で笑顔になる。」の想いで手仕事と産地を盛り上げる漆器メーカーで、伝統的な技術を現代的なデザインと融合させた製品を提供。今回のイベントでは、デザイン・プロデュースをYUSUKE TAGUCHI DESIGNが手掛け、美しい漆器と洗練された食文化が調和した体験を創出します。

懐石料理店HAZAMAのシェフ挾間敏は、イタリア・ミシュランガイドにも掲載された日本料理人で、イタリアの名店で修行した経験を持つ気鋭のシェフ。日本料理の基本の調理法「五法」に基づいて、現地の旬の食材を巧みに取り入れたKaiseki料理を提供し、その独自のアプローチで多くの食通を魅了しています。

期間中は山家漆器店の器を用いた特別メニューをお楽しみいただけます。

挟間敏シェフが手がける、日本料理の伝統とイタリアの旬の食材を融合させた**Kaiseki料理**と、山家漆器店の手仕事が生み出す漆器の美しさ。その調和をぜひご堪能ください。



---

## Milano Design Week 2025

[ 四季折々 SHIKI-ORIORI / Seasonal Beauty ] by Yamaga Shikki

日程：2025年4月8日(火)～4月12日(土)

住所：Ristorante HAZAMA Via Savona 41, 20144 Milano

時間：ランチ / 12:00 - 15:00

ディナー / 19:30 - 23:00

19:30～又は21:00～の2部制とさせていただきます。

\*作品の鑑賞について

ランチタイムはお食事なしでも作品をご覧ください。

\*特別メニューについて

Ristorante HAZAMA Webサイト、SNSなどで随時更新してまいります。

ご予約は、予約サイトから承っております。

<https://ristorantehazama.superbexperience.com>

\*予約・メニューについてのお問い合わせ

Ristorante HAZAMA

[info@ristorantehazama.com](mailto:info@ristorantehazama.com)

<https://www.ristorantehazama.com>

\*イベント・商品についてのお問い合わせ

株式会社山家漆器店

[yamaga-shikki@prinmail.com](mailto:yamaga-shikki@prinmail.com)

<https://www.primmail.com>

---





### 株式会社山家漆器店 / 山家優一

山家漆器店は、和歌山県海南市に拠点を置く漆器メーカー。「漆器であそぶ。漆器で笑顔になる。」をテーマに、紀州漆器の伝統を守りつつ、現代のライフスタイルに合った製品を提供し、職人の技術と産地の魅力を発信し続けている。

紀州漆器は400年以上にわたる歴史を誇る伝統工芸で、日本独自の美を表現し現代的なデザインと融合させることで、古くから世界中の人々にその魅力を伝えている。伝統技法を活かしながら、山家漆器店は地域の伝統産業の振興にも力を入れ、ワークショップやイベントを通じて漆器の魅力を広めていく。



### Ristorante HAZAMA / 挟間敏

イタリア・ミシュランガイド掲載の日本料理店HAZAMAのシェフは、挟間敏（はざまさとし）。日本料理「なだ万」で修行後に渡伊。ピエモンテ州トレイゾ「Profumo Di Vino」をはじめ、ロンバルディア州ミラノ「Ristorante Al Pont de Ferr」、エミリアロマーニャ州ボレーネジベッロ「Antica Corte Pallavicina」、トスカーナ州フィレンツェ「Enoteca Pinchiorri」など約10年に渡り、オーストリアからレストランまで幅広く、研鑽を積む。2020年に Ristorante HAZAMAをオープン。日本料理の基本である「五法」生を活かす・焼く・揚げる・煮る・蒸すに忠実に、季節の地元食材と地中海の魚を用い、イタリアでしか味わうことのできないKaiseki料理を追求している。



### YUSUKE TAGUCHI DESIGN / 田口裕介

日本の伝統工芸や、国内外の職人・作家とのコラボレーションを通じて、人や素材の本質を活かした美しさと魅力を追求する商品開発デザイナー。作り手との密なコミュニケーションを通じ、「つくる」「伝える」「売る」の一連のプロセスをクリエイティブを通じて共に考える。

イタリアでの活動をはじめ、ミラノデザインウィークやメゾン・エ・オブジェなどの国際的なデザインイベントに数多く出展。近年は、展示による作品鑑賞やプレゼンテーションを主とするのではなく、暮らしの光景を想像させる企画を提案し、実際に使用・購入、作り手と一般の方々とは直接触れ合う場づくりに注力している。