



DINING OUT

RYUKYU-URUMA

with



2019年11月14日
「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」PR事務局

第18弾となる“DINING OUT”は昨年に続く2回目の沖縄開催！
歴史ロマンと豊かな自然があふれる土地で、世界的シェフの料理を五感で堪能

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”

2019年11月14日（木）12:00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、来る2020年1月18日（土）、19日（日）に「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」（ダイニングアウト リュウキュウウルマ ウイズ レクサス）を開催致します。

今回のDINING OUT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、沖縄最古の城である世界遺産「勝連城跡」や、4つの島々を繋ぎ、東洋一の長さを誇る「海中道路」から臨む果てしなく澄んだ蒼い海など、沖縄らしい景色が広がる場所です。

琉球王朝時代、勝連城があった勝連周辺は、海外交易によって、多くの富と繁栄がもたらされました。沖縄最古の歌謡集「おもろさうし」には、海外との交易によって育まれた高尚な生活文化が称えられ、「気高さ・心豊かさ」を意味する「肝高（きむたか）」が勝連の美称になっているほどです。勝連が小国でありながらも、交易によって発展することができたのは、異国の文化に寄り添い、受け入れ、時に自国の文化に取り込んで、自らを進化させることに長けていたからではないでしょうか。今回のDINING OUTではそんな、今この地に生きる人にも受け継がれている、気高さの精神「肝高」を感じていただければと思います。

今回、この壮大な舞台で料理を担当するのは、世界的なシェフ二人で構成されるポップアップユニット「GohGan」。世界から注目が集まる「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 Restaurants」では4位を獲得したガガン・アナンド氏。そして、九州で唯一「Asia 's 50 Best Restaurants」にランクインした「La Maison de la Nature Goh」の福山剛氏です。ディナーホストは、「The World' s 50 Best Restaurants」の日本評議委員長を務め、過去8回のDINING OUTに出演しているコラムニスト、中村孝則氏を迎えます。

また、オフィシャルパートナーをつとめるLEXUSは、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します。

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。うるま市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。

DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS 概要

【タイトル】 DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS

【日程】 2020年1月18日（土）、19日（日）※ 2日程限定

【場所】 沖縄県うるま市

【募集人数】 各日程40名、計80名限定

【出演】 料理人 GohGan (ガガン・アナンド (Chef) ×福山 剛 (La Maison de la Nature Goh))
ホスト 中村 孝則 (コラムニスト)

【内容】 世界的にもトップクラスの実力を持つポップアップユニット「GohGan」2名のシェフが、沖縄の食材を独自の感覚で切り取り、調理した料理を、土地を最も魅力的に表現する場所と演出とともに、五感全てで味わって頂ける2夜限定の野外レストラン。

【主催】 株式会社ONESTORY

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

【協力】 うるま市、ハレクラニ沖縄

【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。

*このたびの首里城の火災という甚大な被害に対し、心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い再建をお祈り申し上げます。今後、ONESTORYとしてできる限りの支援活動を実施していく予定です。

チケット販売に関して

「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」は、2020年1月18日(土)、19日(日)の2日間限定で開催致します。

1/18(土)は、全コンテンツ英語対応の、海外ゲスト向け開催日、

1/19(日)は、全コンテンツ日本語対応の、国内ゲスト向け開催日となります。

それぞれ、11/14(木) 12:00より、各日40名限定でチケットを販売いたします。

1/18(土)全コンテンツ英語対応の、海外ゲスト向け開催日チケットは、「ハレクラニ沖縄」よりお申し込みが可能です。ご希望者が多数の場合は、後日結果をお知らせいたします。

ハレクラニ沖縄：https://www.okinawa.halekulani.com/en/escape/dining_out/

1/19(日)全コンテンツ日本語対応の、国内ゲスト向け開催日チケットは、「JTB沖縄」よりWEB購入が可能です。

JTB沖縄：<https://www.jtb.co.jp/stores/j8972-0/diningout/ryukyu-uruma/>



出演者

ポップアップユニット「GohGan」



シェフ：ガガン・アナンド

Chef

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月に再始動をする。



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。



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/>

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つなげていく活動を行っています。

「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/uruma/

「LEXUS ドライビングプログラム」

「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車による送迎や、ドライビングプログラムを予定しております。琉球の歴史の面影を感じながら、蒼く広がる雄大な海の絶景を、LEXUSとともに楽しみください。

※試乗体験は19日申し込みの方のみとなります

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17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 WAJIMA with LEXUS」

石川県輪島市にて、2019年10月5日(土)、6日(日)の2夜限定で開催しました。

『漆文化の地に根付く、真の豊かさを探る。』をテーマに、鮮やかな棚田風景に代表される雄大な自然に囲まれ、世界に誇る漆文化が花開いた歴史ある土地にて、東京・西麻布「AZUR」の植木将仁シェフと3つ星レストラン「Saison」の創設者であるジョシュア・スキーンズ氏の日米シェフコラボレーションによるコース料理と、地元スタッフによる唯一無二のおもてなしによって、参加者80名(2日間合計)を魅了しました。



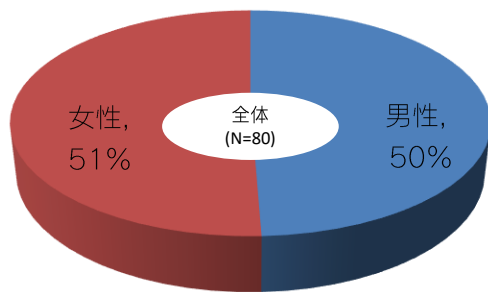
DINING OUT WAJIMA with LEXUSアンケート 参加者の特徴



DINING OUTアンケート：コース終了後着席時アンケートを配布し記入いただいた。回答率=88%（参加者90名のうち80名が回答）

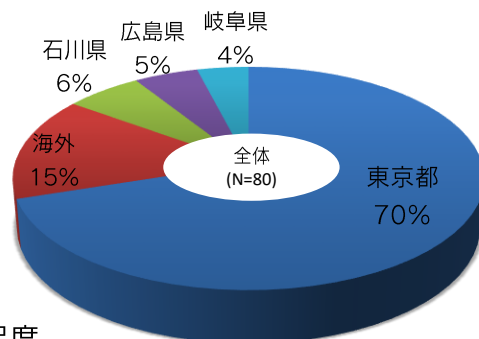
■性別

過去17回開催のうち、初めて女性の参加比率が、男性の参加比率を上回りました。



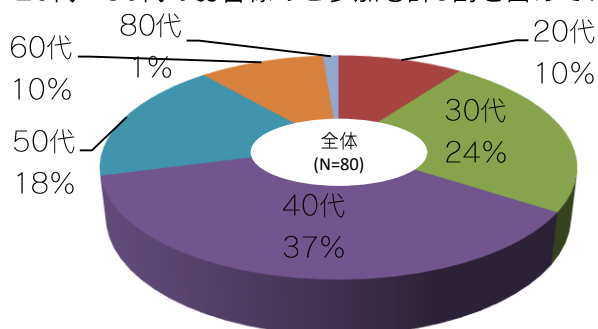
■居住地

東京及び関東圏から約70%。今回は海外ツアーの誘致も行い、海外にお住まいのお客様にもご参加いただきました。



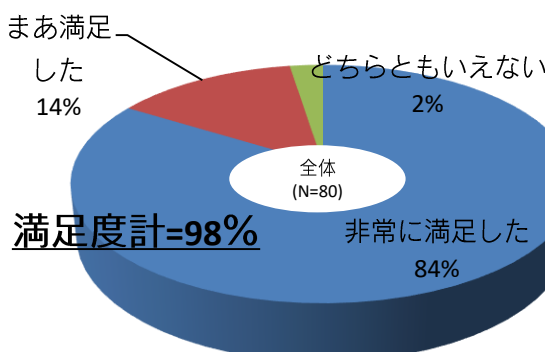
■年齢

40代・50代がボリュームゾーン、20代・30代のお客様のご参加も計3割を占めています。



■満足度

Q: DINING OUT に参加して、ご満足いただけましたか？



【参考】満足度	
佐渡:	93.9%
祖谷:	96.8%
竹田:	98.6%
日本平:	100%
有田:	100%
尾道:	97%
有田&:	100%
宮崎:	99%
二セコ:	100%
内子:	98%
国東:	100%
鳥取八頭:	100%
琉球南城:	97%
青森浅虫:	98%

「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。

