

2011-027
2011年10月17日丹波立杭焼と日本料理の究極のコラボレーション
うつわ

日本料理 弁慶 『器紀行』開催！

～「延年窯」市野父子が、料理をイメージして特別に焼き上げました～

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3:総支配人 秋月清二)日本料理「弁慶」は、10月18日(火)～10月31日(月)の期間、季節の会席『器紀行』と題した、丹波焼の名窯「延年窯」とのコラボレーション企画(ランチ¥8,000、ディナー¥13,000)を開催いたします。

800年以上の歴史を持つ丹波立杭焼。中でも、江戸末期に生まれた白丹波は、独特の味わいを感じさせます。立杭の里で父子3代にわたり業を伝承する「延年窯」市野氏父子の作品は、素朴ななかにも深く美しい風合いが評価され、国内はもとより海外からも広く注目を集めています。

この度の『器紀行』では、弁慶料理長 三宅隆博の松茸や鱧などの秋の味覚を盛り込んだメニューを、「延年窯」市野父子(年成・正大・弘明)が料理のイメージに合わせて焼き上げる、まさに究極のコラボレーションが実現。秋の味覚と丹波焼のマリアージュをお楽しみいただけます。また、期間中は3階ロビーにて、「市野年成・正大・弘明父子展」を併催し、作品展示や販売も行ないます。(協力:ギャラリー双愛)



前菜イメージ

柿・松茸・鱧、秋の味覚をふんだんに使用した会席の一品
一品を丹波焼で提供いたします。

市野年成氏(父)

陶工のかたわら、全国各地での作品展などを展開。
また大阪芸術大学教授としても活躍中。



お客様からのお問い合わせ先 日本料理「弁慶」 直通 TEL.06(6244)2419
報道関係各位からのお問い合わせ・取材のお申し込み先

マーケティング室 広報担当 鬼村(おにむら)または金本まで 直通 TEL.06(6244)0747