

～国際陶磁器フェスティバル美濃'17～

本物の和食を本物の器で味わう極上メニューが登場！

ミシュラン一星シェフ×地元の伝統ある窯元が手掛ける

“本物の美食”「和食と美濃焼」開催

2017年9月15日(金)～10月22日(日)セラミックパークMINO内2階レストラン

国際陶磁器フェスティバル美濃実行委員会(会長:多治見市長 古川雅典)は、「国際陶磁器フェスティバル美濃'17」の開催期間中の9月15日(金)から10月22日(日)まで、セラミックパークMINO2Fのレストランにて、限定メニューを提供する「和食と美濃焼」を開催しています。



9月15日(金)から開幕する「国際陶磁器フェスティバル美濃'17」では、美濃焼の歴史や魅力、地域の風土を存分に感じ、楽しむことができる産業地域振興事業を多数開催しています。その中の一つとして開催する「和食と美濃焼」では、本物の和食と器のコラボレーションによる“本物の美食”を提供します。

料理は、最年少でミシュランの星を獲得した「元赤坂ながずみ」の小河雅司氏監修による地元食材を中心とした和食で、お肉料理とお魚料理の2種類のコースをご用意しています。メイン料理人にはうなぎ料理で有名な地元の日本料理店「優月」の三宅輝シェフを迎え、お客様をおもてなしします。料理を提供する器は、地物の伝統ある窯元の幸兵衛窯と仙太郎窯に協力を得て、今回のコラボレーションのために制作しました。

是非、和食と美濃焼が織りなす、本物の食を堪能してみたいかがでしょうか。

〈提供メニュー〉

「肉料理」と「魚料理」からお選び頂くことが出来ます。(各3,780円/税込)

※メニューはセットのみでのご案内となります。



肉料理

【主菜】豚ヒレのぬか漬け 旬の焼野菜添え

【椀】 里芋のから揚げと
飛(ひ)龍頭(ろうす)の沢煮あんかけ

【鉢】 小松菜とみょうがのお浸し

【飯】 味ごはん

【お茶】 黒豆茶



魚料理

【主菜】鱸(すずき)の揚げ出し
冷製焼茄子と冬瓜と

【小鍋】 ふわふわ豆腐と湯葉の卵とじ

【鉢】 鮪(まぐろ)と烏賊(いか)のとろろ和え

【飯】 焼鮎(あゆ)寿司

【お茶】 黒豆茶

〈プロフィール〉

—料理監修—

元赤坂ながずみ 小河雅司(おごうまさし)

店名の「ながずみ」は出身地(福岡県)。いくつかの日本料理店で修業を積み、2009年29歳で開業し、2010年より連続でミシュラン1ツ星を受賞。ミシュラン最年少シェフとして認定されています。



—メイン料理人—

うなぎ 日本料理 優月(ゆうげつ) 三宅輝(あきら)シェフ

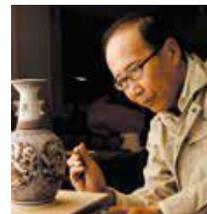
数々のホテルなどで料理長を務め、平成26年に多治見市内で日本料理店「優月」を開店。ミシュランシェフと地元シェフとのコラボレーションが実現。三宅シェフを中心としたスタッフが皆様をおもてなします



—器作成—

幸兵衛窯

文化初年(1804年)開窯。七代加藤幸兵衛(多治見市無形文化財保持者)、次代加藤亮太郎のもと、二十余名の職人がいます。美濃の桃山陶、中国陶磁をはじめ、技法の幅広さが幸兵衛窯の特長です。



仙太郎窯

明治初年(1868年)築窯。安藤日出武(岐阜県重要無形文化財保持者)のや安藤工(日展会員)などの作家がいます。伝統の志野、織部、黄瀬戸などを手がけています。



<国際陶磁器フェスティバル美濃について>

国際陶磁器フェスティバル美濃は、陶磁器のデザイン・文化の国際的な交流を通じて、更なる陶磁器産業の発展と文化の高揚を目的として「土と炎の国際交流」をテーマに、1986年に第1回を開催しました。以降、3年に1度開催されるトリエンナーレとして継続的に開催し、2017年の開催で第11回を迎えます。

世界規模のコンペティション「国際陶磁器展美濃」を中心に、地元陶磁器業界及び多治見市・瑞浪市・土岐市の美濃焼産地に密着した事業を多数企画し、地域全体の発展につながることを期待しています。



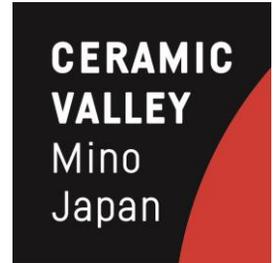
～セラミックバレー 世界は美濃に憧れる。～

セラミックバレーについて

国内最大の陶磁器の産地である、多治見市・土岐市・瑞浪市を中心とした岐阜県東濃地方、この地域の陶磁器の生産量は現在日本国内シェアの約5割を占めています。「セラミックバレー 世界は美濃に憧れる。」というコピーは美濃焼と呼ばれる陶磁器はもちろん、タイルやニューセラミックなど、幅広いジャンルにおいても優れた美濃のやきものの魅力を広く伝えていきたいとライター・エディターの橋本麻里氏とコピーライターの日暮真三氏により考案されました。この地域を世界一の市場にするという、美濃のやきものに関わる全ての人の想いが込められています。

ロゴについて

セラミックバレーのロゴの右下にある赤い形は、大きな円の一部分です。その目に見えない大きい円が、地域、環境、地球、そこに生きる人たちの想いなど様々なモノやコトを意味しています。



クリエイタープロフィール

・ロゴデザイン



佐藤卓

1979年東京藝術大学デザイン科卒業、1981年同大学院修了。株式会社電通を経て、1984年佐藤卓デザイン事務所設立。「ロッテ キシリトールガム」や「明治おいしい牛乳」などのパッケージデザイン、「金沢21世紀美術館」、「国立科学博物館」、「全国高校野球選手権大会」等のシンボルマークを手掛ける。また、NHK Eテレ「にほんごであそぼ」アートディレクター、「デザインあ」の総合指導、21.21 DESIGN SIGHT ディレクターおよび館長を務めるなど多岐にわたって活動。著書に「デザインの解剖」シリーズ(美術出版社)、「クジラは潮を吹いていた」(DNPアートコミュニケーションズ)、「塑する思考」(新潮社)など。

・コピー



日暮真三

「無印良品」ネーミング、西武百貨店テーマキャンペーン、篠山紀信「激写」シリーズ、リクルート企業スローガン、劇団四季「ライオンキング」のコピー。東京コピーライターズクラブ賞、ニューヨークADC賞金賞、日本ネーミング大賞優秀賞受賞。NHK教育テレビ(現・NHK Eテレ)「おかあさんといっしょ」月歌や体操の歌、世界卓球選手権テーマソング等の作詞。



橋本麻里

日本美術を主な領域とするライター、エディター。公益財団法人永青文庫副館長。出版社勤務を経てフリーランスに。新聞、雑誌等への寄稿のほか、NHKの美術番組を中心に、日本美術の楽しく、わかりやすい解説に定評がある。また文化施設・事業の企画、伝統工芸品の開発など、コンサルティング業務も手がける。著書に『美術でたどる日本の歴史』全3巻(汐文社)、『京都で日本美術をみる[京都国立博物館]』(集英社クリエイティブ)、『変り兜 戦国のCOOL DESIGN』(新潮社)、共著に『SHUNGART』『原寸美術館 HOKUSAI100!』(共に小学館)、編著に『日本美術全集』第20巻(小学館)。ほか多数。