

2011 年 5 月 10 日

報道関係各位

宮崎旬懷石・とよたま にて「ゆかしの会」開催 ～ 美食と共に愉しむ、みやざきの匠達の小さな作品展 ～ 毎回、地元宮崎の工芸アーティストと競演



フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎市山崎町：代表執行役社長 河本 和彦）のシェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 2 階宮崎旬懷石「とよたま」では、2011 年度の新しい取り組みとして、工芸、陶芸、書道、クラフトなど地元の優れた作家、書家、芸術家の方々の作品をご紹介するとともに、宮崎の旬の食材を味わっていただく「ゆかしの会 ～ 美食と共に愉しむ、みやざきの匠達の小さな作品展 ～」を年 6 回開催いたします。

恵まれた気候風土の宮崎には、その土地の持つ土や木材、染料など作品を生み出すための様々な条件が整っています。この「ゆかしの会」は、こだわりと愛情をもって作品を紡ぎだす地元出身のアーティストをシリーズでご紹介するとともに、宮崎牛、日向灘獲れの鮮魚、地採れの旬野菜など厳選した食材をお愉しみいただく素敵な昼下がりを演出するものです。

これは当社が取り組んでいる「MOVE IT! プロジェクト」で掲げている「カラダ、動かせ。ココロ、動かせ。アタマ、動かせ。」のメッセージのうち「ココロ、動かせ。」の芸術イベントです。その第 1 回は、アーティストとして三股町で活動されている陶芸家 山下盛親氏を迎え、作品テーマを「緑の風」、食のテーマを「瑞々しい初夏をいただく」として開催いたします。器と旬味の食談義をどうぞお愉しみください。

また 2011 年度の「ゆかしの会」は、霧島酒造株式会社ともタイアップいたします。毎回「ゆかしの会」の料理の調理に、黒宝霧島や Ax 霧島、金霧島など人気のお酒を使用。宮崎の旬食材と、様々な種類の霧島のコラボレーションも併せてお楽しみいただけます。

< イベント概要 >

- 開催日 6月19日(日) 11:30 開場 12:00 開宴 14:00 終宴
- 場所 シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 2 階
宮崎旬懷石「とよたま」
- 協力 三股焼紫麓窯、霧島酒造株式会社
- 内容 食のテーマ 初夏の緑風懷石「緑風紅葉」
緑の風をテーマに瑞々しい初夏の味わい
＜お品書き＞ 前菜、吸物、割鮮、煮物、焼物、酢物、食事、果物
作品テーマ 緑の風
作家：山下盛親氏
- お食事代 お一人様 6,000 円（税・サービス料込）
1,000 円の追加でフリードリンクとなります。
- 定員 40 名様（ご予約制、最小催行人数 10 名様以上）

■ 山下盛親（やました・もりちか）氏のプロフィール

陶芸家(三股焼紫麓窯・窯元)。宮崎県都城市出身。

2008 年、県内在住の優秀な技術を持つ工芸品製作者で、あわせて地域振興への貢献も行っている方を対象とした「みやざきの匠」認定を受ける。

「自然にそのまま・・・」をコンセプトに、作品作りを心がけ、宮崎の空の青さ、山の青さ、海の青さを追求している。

長年「曜変天目」の研究を続け近年「曜変虹彩釉」を完成。今回「ゆかしの会」のコラボレーションでは、「緑の風」をテーマに料理との融合によって完成する作品を新たに制作。

また、6月19日(日)～7月3日(日)はとよたま店内を山下氏の作品をご紹介するギャラリーとして活用し展示・販売を行います。



写真左は山下盛親氏、
右は黒木聖生/とよたま料理長

一般の方からのご予約・お問い合わせ先
フェニックス・シーガイア・リゾート
とよたま TEL:0985-21-1310

このリリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先
フェニックス・シーガイア・リゾート
マーケティング推進部 担当：山下
TEL：0985-21-1118 / FAX：0985-21-1315