



KASHIYAMA DAIKANYAMA が贈る、“あなたが調香師になる、サマー”  
 スパイスとコーラの世界に誘う『Craft Cola Laboratory』開催  
 2019.8.7 (WED.) - 8.21 (WED.) at KASHIYAMA DAIKANYAMA GALLERY

ファッション、食、デザイン、アートが重なり五感を刺激する代官山の体験施設「KASHIYAMA DAIKANYAMA」は、この夏の特別企画として、訪れる人をスパイスとコーラの世界に誘う『Craft Cola Laboratory - あなたが調香師になる、サマー -』を開催いたします。

“コーラを健康で、美味しい。の代表食に”を掲げ完全無添加の“生”コーラを製造している、元祖天然クラフトコーラ専門店「ともコーラ」とタッグを組んだ本企画では、好みのスパイスとハーブを選んでオリジナルのクラフトコーラを作るワークショップを毎日開催するほか、スパイスと人類史にまつわる展示や、“香りと五感”をテーマに招いた多彩なゲストによるトークイベントなど、様々なイベントを実施。2日間限定で開催する「コンサルティング調合」では、「ともコーラ」調香師が参加者の体調や気分を聞きながらびったりなスパイスとハーブを選定することで、自分だけのために調合されたオリジナルコーラを持ち帰ることができます。また、期間中 KASHIYAMA DAIKANYAMA B1F CAFE では、スパイスをふんだんに使用したアイスチャイや、スパイシーなディップでいただくポムダフィン、スパイスとハーブをまとったホロホロ鳥のケイジャンローストなどの限定ドリンクとフードも販売。五感でクラフトコーラを楽しむことができます。

スパイスとハーブを学び、誰でも“調香師”になれる、KASHIYAMA DAIKANYAMA の夏にぜひお出かけください。

Craft Cola Laboratory - あなたが調香師になる、サマー -

期間： 2019. 8.7 (WED.) - 8.21 (WED.) 11:00-20:00

場所： KASHIYAMA DAIKANYAMA 1F / GALLERY  
 東京都渋谷区代官山町 14 -18  
 03-5784-1287

公式 HP： <https://www.kashiyamadaikanyama.com>

Instagram： @KASHIYAMADAIKANYAMA



## What is “Craft Cola” ?

### クラフトコーラとは？

1800年代半ばに完成されたと言われているコーラは、実は多くのスパイスやハーブ、柑橘などの天然素材を使用して作られた薬用効果が期待された飲み物でした。最初は炭酸で割られた状態ではなく、コーラシロップとして原液で薬局で販売されていたそうです。クラフトコーラとは、コーラにある素材を楽しむことをコンセプトに作られる完全天然由来の飲料（原液）になります。

## EVENTS

会期中、“香りと五感”をテーマに招いた多彩なゲストとともに、スパイスとハーブ、クラフトコーラの可能性を感じ、体験しながら学べるワークショップや体験、トークイベントなどを開催いたします。



期間中毎日 12:00 - , 15:00 - , 18:00 -

「オリジナルコーラづくり体験」

参加費 1,000 円（税込）/ 所要時間 30 分程度 / 各回定員 5 名（先着順）

20 種類のスパイスとハーブからお好きなものを選んで、オリジナルコーラの素をつくろう。

\* 先着順となります。ご予約は承れませんのでご了承ください。

\* 上記開催時間外でも、スパイスとハーブはご自由にお持ち帰りいただけます。



8.7 (WED.) 18:30 - 19:30

オープニングトークイベント「未来のノンアルコールをデザインする」

Food Expander 田村浩二・ともコーラ調香師

参加費 1,500 円（税込）/ 予約制

\* ご予約は右記よりお申込みください。 <https://0807kashiyamadaikanyama.peatix.com/view>

田村浩二

香りをテーマに打ち出す Food Expander。数々の有名レストランでシェフを務めたのちに独立し、現在 Mr.CHEESECAKE の開発・本の出版など活動の場を広げている。



8.17 (SAT.) 15:30 - 16:45

感性で生きる 4 人の女たちのトークショー「女たちの食感触」

伊藤紺・ヨシモトモモエ・mmm（サンマロ）

参加費 無料 / 定員 30 名（先着順）



「NEW DUGONG」としても活動するライター / 歌人の伊藤紺、広報・編集・ブランディングをする傍ら「ひけ楽」のプロデュースなどを行うヨシモトモモエ、知覚や行動に対する実験的考察・制作から知覚表現の可能性を探求する Interpreter（通訳者）mmm（サンマロ）と、ともコーラ調香師の 4 名が、食の未来を予言したり、妄想ガストロノミーを考えます。 \* 先着順となります。ご予約は承れませんのでご了承ください。

## EVENTS



8.10 (SAT.) 12:00 - , 8.17 (SAT.) 12:00 -

「ともコーラ調香師によるコンサルティング調査」

参加費 無料 / 所要時間 1時間程度 / 各回定員 5名

ともコーラ調香師から、参加者にあわせておすすめのスライスやハーブをアドバイスしてもらいながら調合します。

\*先着順となります。ご予約は承れませんのでご了承ください。

\*上記開催時間外でも、スパイスとハーブはご自由にお持ち帰りいただけます。

\*「オリジナルコーラつくり体験」にお申込みいただいた方のみご参加いただけます。

\*各イベントの詳細や参加方法などは、KASHIYAMA DAIKANYAMA 公式 HP よりご確認ください。

## SPECIAL MENU

期間中、KASHIYAMA DAIKANYAMA B1F CAFE では、スパイスとハーブをふんだんに使用した特別限定メニューが登場します。

スパイシーチャイ

¥650



8種類のスパイスをふんだんに使った夏に飲みたくなる豆乳チャイ。

<スパイス> クロブ・カルダモン・フィンネルシード・スターアニス・シナモン・ブラックペッパー・シナモン・ピンクペッパー

ポムダフィン

¥700



シュー生地・ジャガイモペースト・チーズを混ぜ合わせて揚げたポテト料理。スパイシーなディップソースでお召し上がりいただけます。

<スパイス> チリパウダー・ガラムマサラ・パプリカパウダー

ホロホロ鳥 ケイジャンロースト

¥1,600



ケイジャン=スパイスでマリネしたホロホロ鳥を皮はパリッとジューシーにロースト。きゅうりとひよこ豆のサルサソースでさっぱりと。

<スパイス> ガーリックパウダー・パプリカ・オニオン・ブラックペッパー・オレガノ・タイム・チリパウダー

\*価格はすべて税込

## About “ともコーラ”



元祖天然クラフトコーラ専門店「ともコーラ」

元祖天然クラフトコーラ専門店。「コーラを健康で、美味しい。の代表食に」を掲げ完全無添加“生”コーラを製造しています。コーラを通じてスパイスやハーブの魅力を伝えるだけでなくスパイスやハーブにまつわるストーリーも伝えることで飲む人の味覚と好奇心を刺激します。

公式 HP : <https://tomocola.com>

Instagram : @craft\_tomocola

## KASHIYAMA DAIKANYAMA

KASHIYAMA DAIKANYAMA (カシヤマ ダイカンヤマ)

〒150-0034 東京都渋谷区代官山町 14-18

03-5784-1287

info@kashiyamadaikanyama.com

www.kashiyamadaikanyama.com

## OPENING TIMES

Monday to Sunday

CAFE / B1F	11:00 - 21:00 / 20:00 L.O.
GALLERY / 1F	Different for each event
MARKET / 2,3F	11:00 - 20:00
COTEAU. RESTAURANT / 4F	17:30 - 24:00 / 21:00 L.O.
	Saturday & Sunday Lunch 11:00 - 16:00 / 14:00 L.O.
	Saturday & Sunday Dinner 17:30 - 24:00 / 21:00 L.O.
COTEAU. BAR / 5F	17:00 - 24:00 / 23:30 L.O.

全館休館日	毎月第一月曜日 *別途全館休館日あり
定休日	4F, 5F のみ毎週月曜日 (祝日の場合は翌日)



photo Daici Ano

KASHIYAMA DAIKANYAMA は、代官山に生まれた新たな出会いの場所です。

ファッション、食、デザイン、アートが集い、訪れる人々の心に彩りを添え、街並みに溶け込む憩いの場となることを目指します。大小さまざまなコの字型のハコが重なる建物には、外光が豊かに差し込み、自然の“丘”のように散策を楽しむことができます。天然の木材や石、鉄など自然を感じさせる素材の重なりと、豊かな植栽、階層ごとにつながる香りで彩られます。地下1階から5階までの6フロアには、ゆったりとくつろげるカフェ、カルチャーやアートを発信するギャラリー、ファッションの“今”と出会うマーケット、上質な味覚体験をリーズナブルに楽しめるレストラン、クラシカルなバーを併設します。建物および内装デザインに佐藤オオキ氏率いるデザインオフィス nendo+ 空間デザインオフィス onndo、飲食コンテンツに SUGALABO 須賀洋介氏、ファッション & カルチャーに OPENING CEREMONY 創立者 キャロル・リム氏とウンベルト・レオン氏を監修に迎え、訪れるだけで五感が刺激される場所が生まれました。すみずみにまで散りばめられたクリエイターの感性と出会う、光あふれる“丘” KASHIYAMA DAIKANYAMA に、ぜひお越しください。

掲載画像ダウンロード URL :

[https://www.dropbox.com/home/PressRelease\\_KD\\_201907](https://www.dropbox.com/home/PressRelease_KD_201907) (ID : info@kashiyamadaikanyama.com PW : onward2019)