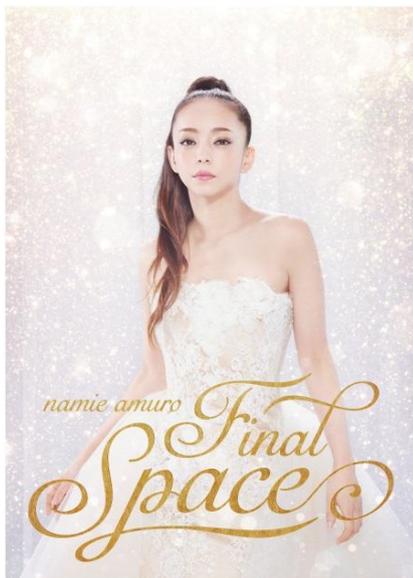


今夏9階ヒカリエホールでは、安室奈美恵の軌跡を巡る体感型展覧会

「namie amuro Final Space」を開催！！

★6・7階カフェ&レストランでは、イベントと連動した飲食フェアを実施！

★「Shibuya Hikarie号」の車内もイベント広告でジャック！



— Shibuya Hikarie Presents —
namie amuro
Final Space
Fairs



東京急行電鉄株式会社(以下、東急電鉄)が運営する高層複合施設「渋谷ヒカリエ」から、今年9月16日に引退する安室奈美恵さんの軌跡を辿る体感型の展覧会「namie amuro Final Space」のイベント及び飲食フェア情報をお届けします。

「渋谷ヒカリエ」9階ヒカリエホールでは、今年9月16日に引退する安室奈美恵さんの軌跡を辿る体感型の展覧会「namie amuro Final Space」を開催します。会場内では、安室さんの楽曲「Dr.」(2009年リリース)をモチーフに、会場を巡りながら映像を中心に楽しむアトラクション型の展示を実現します。歌詞に登場する博士(Dr. クロノス)から「安室奈美恵の記憶を集めよ」と指令を受けた謎の女性が、西暦3000年から現代の世界に送り込まれ、来場者と一緒にこれまでの軌跡を振り返っていく新しいタイプの展覧会で、映像にはこのために撮り下ろした特別なものを使用し、安室さんの“Final Space”を表現しています。さらに、ファイナルツアー「namie amuro Final Tour 2018 ~Finally~」で話題となったビル群のセットを持ちこんで展示するほか、1996年以降に出演したテレビ番組の衣装、「NAMIE AMURO TOUR“GENIUS 2000”」からファイナルツアーまでのライブ衣装、「Hero」などのミュージックビデオ衣装まで一挙に披露します。

また、このイベントと連動し、6・7階のカフェ&レストランでは - Shibuya Hikarie Presents - 「namie amuro Final Space」Fairsを実施します(一部参加店舗のみ)。期間中は、「namie amuro Final Space × 辺銀食堂の石垣島ラー油」(通称:石垣島アムラー油)を使用した、個性豊かなメニューが楽しめます。

そして、渋谷ヒカリエの1周年を記念して製作された、東急東横線を走るラッピング電車「Shibuya Hikarie号」では、「namie amuro Final Space」の開催を記念し、中吊りやドア横の車内広告をジャックします。

「渋谷ヒカリエ」でしか体験できない安室奈美恵さんの軌跡を巡る“最後の空間”を、この機会にご堪能ください。

※本ニュースレターに掲載のイベント・商品情報は変更となる可能性があります。

※詳細は下記の渋谷ヒカリエ PR事務局までお問合せください。

本ニュースレターに関するお問い合わせ先

渋谷ヒカリエ PR事務局

TEL:03-6894-3251 FAX:03-5413-3050 mail:hikarie@ssu.co.jp

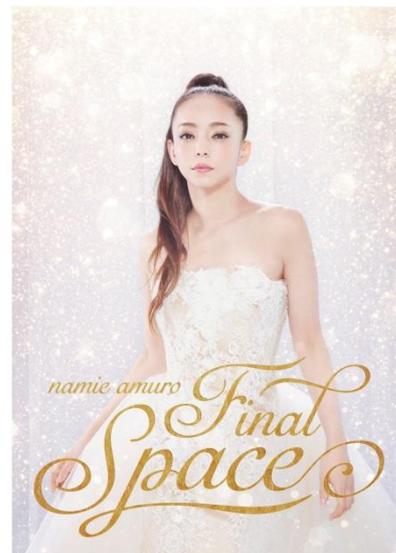
安室奈美恵の軌跡を辿る“最後の空間”が東京、大阪、福岡、沖縄に出現

namie amuro Final Space

映像の中に飛び込んで25年の記憶を辿るアトラクション型展覧会 ここでしか観られない映像を体感！ 最後に待っているのは…

今年9月16日に引退する安室奈美恵さんの軌跡を辿る体感型の展覧会「namie amuro Final Space」を今夏、東京、大阪、福岡、沖縄の4会場で開催します。安室さんはデビュー以来25年間、多くの人に愛され続け、第一線を走り続けてきました。展覧会ではそんな安室さんのこれまでを今までにない形で振り返り、未来へつなげていきます。最終日は引退日の9月16日(日)。

東京会場となる「渋谷ヒカリエ」9階ヒカリエホールでは、安室さんの楽曲「Dr.」(2009年リリース)をモチーフに、会場を巡りながら映像を中心に楽しむアトラクション型の展示を実現します。歌詞に登場する博士(Dr. クロノス)から「安室奈美恵の記憶を集めよ」と指令を受けた謎の女性が、西暦3000年から現代の世界に送り込まれ、来場者と一緒にこれまでの軌跡を振り返っていく新しいタイプの展覧会。映像はこの展覧会のために撮り下ろした特別なもので、安室さんの“Final Space”を表現していきます。そして最後の部屋では…。



さらに、ファイナルツアー「namie amuro Final Tour 2018 ~Finally~」で話題となったビル群のセットを持ちこんで展示するほか、1996年以降に出演したテレビ番組の衣装、「NAMIE AMURO TOUR“GENIUS 2000”」からファイナルツアーまでのライブ衣装、「Hero」などのミュージックビデオ衣装まで一挙に披露します。

【会場】渋谷ヒカリエ9階ヒカリエホール（東京都渋谷区渋谷2-21-1）

【期間】7月26日(木)～9月16日(日)

【チケット】<前売券> 価格:1,500円(税込)

※別途システム利用料がかかります

- ・販売プレイガイド:ticket board
 - ・発売日:6月26日(火)10時～【発売中】
 - ・受付方法:先着順
 - ・支払方法:クレジットカード、セブンイレブン店舗レジ
 - ・購入期限:入場日の前日23時59分まで
 - ・注意事項:指定された日時以外の入場はできません
- <当日券> 価格:1,800円(税込) ※システム利用料不要
- ・会場のみで販売
 - ・指定された時間以外の入場はできません
 - ・前売期間に完売した日程は、当日券の販売は行いません

【公式サイト】<http://namieamurofinalspace.com>

【協賛】7-ELEVEN/KOSÉ

【特別協力】渋谷ヒカリエ

【主催】NTV

namie amuro FINAL SPACE Production Committee



安室奈美恵の軌跡をたどる展覧会と連動した飲食フェア

- Shibuya Hikarie Presents 「namie amuro Final Space」Fairs開催！

グルメ

＜安室奈美恵さんの展覧会と連動した飲食フェア＞

9階ヒカリエホールで開催される展覧会と連動した、- Shibuya Hikarie Presents - 「namie amuro Final Space」Fairsを、6・7階のカフェ&レストランフロアで開催します(一部参加店舗のみ)。

期間中は「namie amuro Final Space × 辺銀食堂の石垣島ラー油」(通称:石垣島アマラー油)という香ばしい風味とピリリとした旨辛の味で大人気な、ラー油を活用した個性的なメニューが楽しめます。



namie amuro Final Space × 辺銀食堂の石垣島ラー油

(通称:石垣島アマラー油)

石垣島で手づくりをされている大人気の「辺銀食堂の石垣島ラー油」

namie amuro Final Spaceを記念して特別パッケージのアムラー油がセブンネット限定販売商品として発売！「辺銀食堂の石垣島ラー油」は、琉球王朝からの薬草のウコンや黒糖、石垣島の島唐辛子、希少品ピパーチ(島胡椒)などを使用し、職人技で仕上げられた手作りの万能調味料です。



【namie amuro Final Space × 辺銀食堂の石垣島ラー油】

【開催場所】「渋谷ヒカリエ」6・7階カフェ&レストラン 21店舗

【開催期間】7月26日(木)～8月26日(日)

6階 <dining 6(ダイニング シックス)>

■SESTOSENSO 『H』(セストセンソ アッカ)

【 インターナショナルイタリアン 】

石垣島アマラー油がけ夏野菜と島豆富の冷製スパゲッティ

／1,680円(税込)

島豆富のソースで和えた冷製スパゲティに豚肉のテリーヌと夏野菜をあわせた目にも涼やかな一品です。ピリリとした「石垣島アマラー油」を効かせて、夏らしい一皿をお召し上がりください。

※限定10食/日

※ディナーのみ



■横浜中華街 招福門

【 中華ダイニング(広東・香港) 】

石垣島アマラー油入り特製よだれ鶏／1,512円(税込)

島唐辛子、黒酢など沖縄ならではの食材と、「石垣島アマラー油」をたっぷり使った、香り豊かなタレが自慢の一品です。柔らかく仕上げた鶏のおいしさを存分に味わってください。

※ディナーのみ



■CAPRICCI(カプリッチ)

【 南イタリア料理 】

ミートラビオリの沖縄野菜のスープ仕立て

～石垣島アマラー油がけ～／1,296円(税込)

沖縄の野菜をふんだんに使い、体に優しいスープ仕立てに仕上げました。「石垣島アマラー油」をアクセントに、是非彩り豊かな一品をお試しください。

※限定15食/日

※ディナーのみ



■牛たん炭焼 利久

【 牛たん専門店 】

石垣島アマラー油がけ牛たん葱塩盛り／972円(税込)

牛たんと、香り良い葱と「石垣島アマラー油」の相性は抜群！夏の食欲を掻き立てます。ごはんのおかずにも、お酒のおつまみに大満足の一品です。



■まぐろ問屋三浦三崎港 恵み

【 廻転寿司 】

MAGURO♡石垣島アマラー油と沖縄ぬちまーず仕立て／367円(税込)

「石垣島アマラー油」と塩とネギをかけたマグロの握り2貫です。

是非ご堪能ください。



■京洋食 あかつき

【 京洋食 】

石垣島アマラー油と旬野菜たっぷりのハンバーグ御膳／1,490円(税込)

オリジナルハンバーグと、旬のお野菜をたっぷり使用したスペシャル御膳。仕上げの「石垣島アマラー油」がアクセント！暑い日にピッタリの元気になれるおすすめメニューです。



■とんかつ まい泉

【 とんかつ 】

せいろ蒸し膳 石垣島アマラー油入りゴマポン酢添え／2,100円(税込)

沖縄が誇るブランド豚「紅豚」を使用。「青パパイヤ」「うりずん豆」など彩り野菜を特製ダレでお召し上がりいただきます。また、黒豚のとんかつは「石垣島アマラー油」入りのゴマポン酢ダレで楽しめる、全てが贅沢なお膳です。

※平日限定10食／日、ディナーのみ

※土日祝限定15食／日、終日販売



■宮崎料理 万作

【 宮崎料理 】

霧島鶏のチキン南蛮～石垣島アマラー油がけ～／920円(税込)

ジューシーな霧島鶏に、酸味の効いた濃厚なタルタルソースとピリ辛な「石垣島アマラー油」をトッピング。いつもとひと味違う夏にピッタリな、チキン南蛮をお楽しみください。

※数量限定

※ディナーのみ



Shibuya Hikarie

■パパイヤリーフ東京

【 アジアンスタイルテーブル 】

石垣島アムラー油がけ ガパオ de パッタイ / 1,380円(税込)

豚挽肉を使ったガパオに、沖縄野菜のゴーヤをトッピング。ライスの代わりにライスヌードルでパッタイに仕上げました。「石垣島アムラー油」を加えることで、夏にぴったり相性抜群なオリジナルの完成です！

※ディナーのみ



■渋谷 水刺齋(シブヤ スランジェ)

【 韓国料理 】

石垣島アムラー油がけ琉球あぐー豚沖縄風全州ビビンパセット

～マンゴープリン付～ / 1,980円(税込)

一般的な豚に比べてうまみ成分は約3倍、しかもコレステロール値は1/4という希少島豚「琉球あぐー」。韓国宮廷伝承の薬膳スープで柔らかく茹であげたポッサムと沖縄の幸をふんだんに使用した特製ビビンパをセットにしました。数量・期間限定のコラボメニューを「石垣島アムラー油」と一緒に是非お楽しみください。

※数量限定



7階 <TABLE 7(テーブル セブン)>

■茶寮伊勢 藤次郎

【 和食 甘味 酒宴 】

石垣島アムラー油がけ 冷やし伊勢坦々 / 1,490円(税込)

冷製伊勢うどんにたっぷりの肉味噌と「石垣島アムラー油」をトッピングした、この時期ぴったりのうま辛な坦々うどんです。



■Bar Español LA BODEGA (バル エスパニョール ラ・ボデガ)

【 スペイン料理 スペインバル 】

石垣島アムラー油がけ 沖縄名物アグー豚と海の幸パエリア！！

／1人前1,660円(税込)

アグー豚・アサリ・生のりをふんだんに使用！霜ふり肉の甘みと旨みがある脂と、「石垣島アムラー油」は相性抜群！アムラー油と生のりのアクセントが更に味を引き出す絶品パエリアです。

※2人前からご注文可

※ディナーのみ



■ビストロ&バー タコニョッキ

【 カフェ&ビストロ・バー 】

石垣島アムラー油がけ TRY ME Pizza / 1,500円(税込)

トマトソースを使用したPizzaマリナーラをベースに、「石垣島アムラー油」を使用しています。ラー油の山椒の香りとピザの特別なハーモニーを是非TRY MEしてください。

※ディナーのみ



Shibuya **Hikarie**

■THE MEAT & LABORATORY (ザ ミートアンドラボラトリー)

【 カジュアルミートダイニング 】

石垣島アムラー油で食べるラム肉とパクチーのクミン焼き／1,280円(税込)

ラム肉と「石垣島アムラー油」の意外な組み合わせをクミンとパクチーのスパイスで仕上げました。とてもヘルシーでやみつきになるオリエンタルな1皿を是非お試しください。

※ディナーのみ



■Kailua Weekend (カイルア・ウィークエンド)

【 ハワイアン 】

冷製 石垣島アムラー油入り ピリ辛担々フォー／1,166円(税込)

野菜たっぷりヘルシーなだけでなく「石垣島アムラー油」のパンチが効いたパワフルな味わいのライスヌードルです。暑い夏に、ガツン！と食べ応えのあるオススメの一品です。



■博多 うま馬

【 ラーメンダイニング 】

石垣島アムラー油入り 麻辣 豚骨味噌ラーメン／900円(税込)

特製肉味噌と豚骨スープを合わせたスープに、「石垣島アムラー油」を合わせました。さらに激辛をご希望のお客さまには「辺銀食堂の石垣島ラー油(激辛)」もご用意しています。スパイスの辛味、痺れ、香りはやみつきになること間違いなしです。

※限定20食／日



■iBeer LE SUN PALM (アイビアー・ルサンパーム)

【 ビアカフェ 】

石垣島アムラー油入り カルツォーネ／1,059円(税込)

「石垣島アムラー油」に自家製のケイジャンスパイスを合わせた、スパイシーで香りの良いオリジナルタコスミートを使用。ピザの焼成時にはオリーブオイルの代わりに「石垣島アムラー油」をつかうことで、美味しい香りを生地の中いっばいに閉じ込めました。

※限定10食／日



■博多漁家磯貝 しらすくじら

【 和食居酒屋 】

石垣島アムラー油がけ しらすおろし／580円(税込)

さっぱりした味わいのしらすおろしに「石垣島アムラー油」は絶妙なアクセント！夏にぴったりのピリ辛はおつまみとしてオススメです！

※ディナーのみ



Shibuya Hikarie

■鉄板焼 お好み焼 かしわ

【 鉄板焼 お好み焼 】

比内地鶏のムネ肉のネギ焼～石垣島アムラー油かけ～／1,404円(税込)

ヘルシーで旨味たっぷりの比内地鶏ムネ肉にどっさり青ネギをのせて焼き上げました。香り高い「石垣島アムラー油」をかけて、レモンを絞って熱々のうちにお召し上がりください。

※限定15食／日

※ディナーのみ



■CHEESE KITCHEN RACLER (チーズ キッチン ラクレ)

【 チーズダイニング 】

石垣島アムラー油と東京ブッラータのカプレーゼ／1,944円(税込)

渋谷で作られている「CHEESE STAND」の東京ブッラータチーズを贅沢に1個まるまる使用しました！フレッシュチーズのような爽やかさとクリームチーズのような濃厚な味わいにピリ辛の「石垣島アムラー油」がぴったり！甘酸っぱいトマトのマリネも相性抜群です！

※限定10食／日

※ディナーのみ



■Cafe&Grill SIZZLe GAZZLe (カフェ&グリル シズルガズル)

【 渋谷グリル 】

石垣島アムラー油とハーブチキンフリットシークワサー添え

／734円(税込)

ハーブの香り、シークワサーの優しい酸味、そして上品で香ばしい辛みの「石垣島アムラー油」が鶏肉の旨味を引き立てます。夏にぴったりなチキンフリットを是非お楽しみください。

※ディナーのみ



※本飲食フェアは、7月10日(火)時点の内容であり、今後変更になる可能性がございます。

「Shibuya Hikarie号」を「namie amuro Final Space」で車内広告ジャック！

「Shibuya Hikarie号」とは、渋谷ヒカリエの1周年を記念して製作された、東急東横線を走るラッピング電車です。

今回、「namie amuro Final Space」の開催を記念し、中吊りやドア横の車内広告をジャックします。

東横線だけではなく、直通している東京メトロ副都心線、東武東上線、西武池袋線、横浜高速鉄道みなとみらい線内でもご覧いただけます。

※運行時間は日によって異なります。

【掲出日程】9月中旬まで

