

POLA X Smiles:

## スマイルズとポーラのコラボレーション企画 「POLA TALKER' S MUSEUM×MEET@TALK」

### 第4弾・第5弾を開催 日程：10/30(火)・11/17(土)

株式会社ポーラ（本社：東京都品川区、社長：横手喜一）は、株式会社スマイルズ（本社所在地：東京都目黒区、代表取締役社長：遠山正道）とコラボレーションし、トークショーを介して新たな出逢いと体験をお届けするイベント「POLA TALKER' S MUSEUM × MEET@TALK」を2018年より展開しています。第4弾となる今回は「鯉節」、第5弾は「タコス」をテーマに、中目黒高架下のレストラン「PAVILION」にてコラボレーションイベントを開催します。



本企画は「Science. Art. Love.」を独自価値とするポーラと「生活価値の拡充」を企業理念に掲げるスマイルズがコラボレーションすることで、人々の感性を豊かにし、世の中に未だない新しい価値を創造することを目的としています。

第4弾は、あらゆるメディアを通して「鯉節」の魅力を発信し注目を集める永松 真依氏をゲストに迎え、鯉の解体ショーから何段階も手塩をかけて鯉節になるまでの過程をPAVILIONシェフの料理を美食しながら楽しく学んでいただきます。

第5弾はメキシコ大使館商務部館が後援をする一般社団法人タコス協会代表理事を務めるDJ SARASA氏をゲストに迎え、今世界中で注目を集める食文化「タコス」の可能性と魅力に迫ります。

様々な食文化を五感を使いながら学べるコンテンツを通して、美しくあるための感性を刺激する体験をお届けします。

#### 開催概要

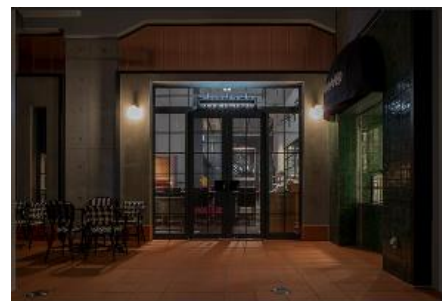
【イベント名】 POLA TALKER' S MUSEUM × MEET@TALK

【第4弾】 2018年10月30日(火) 19:00-22:00 (開場 18:30)  
※ドレスコード：「鯉ブルー」のアイテムを身に着けてお越しください。

【第5弾】 2018年11月17日(土) 時間は後日公式HPにて公開

- ・公式URL：[https://www.pola.co.jp/special/ptm\\_meetattalk/](https://www.pola.co.jp/special/ptm_meetattalk/)
- ・Place：PAVILION（東京・中目黒）  
東京都目黒区上目黒一丁目6番10号 中目黒高架下  
(<http://www.pavilion-tokyo.com/>)

- ・参加申し込み：<https://pola-pavilion-katsuo.peatix.com/view>



#### 【リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ポーラ 宣伝部 〒141-8523 品川区西五反田2-2-3  
TEL：03-3494-7119 FAX：03-3494-6198 e-mail：pola\_pr@pola.co.jp  
www.pola.co.jp  
PR：小林 由美子、野口 有紗、河野 伶佳、藤井 葵、勝田 彩

#### 【掲載の際のお問い合わせ先】

ポーラお客さま相談室（フリーダイヤル）TEL 0120-117111

◇第4弾 「～五感で楽しむ鰹節～」

ゲスト：永松 真依（通称 かつおちゃん）

10月30日(火) 19:00-22:00(開場 18:30)

※ドレスコード：「鰹ブルー」のアイテムを身に着けてお越しく下さい。

※定員：30名（応募多数の場合抽選） 5,000円/人

鰹節にまつわる活動を5年以上続けてきた永松 真依氏と、1880年代から続く西伊豆の鰹節生産者である芹沢 安久氏をゲストにお迎えし、鰹の解体から鰹節になるまでの生産工程とルールをレクチャー。参加者には実際に鰹節を削る体験や鰹の解体ショーが間近で見られるほか、PAVILIONシェフの鰹節コースを実食しながら鰹節の新たな魅力を発見していただきます。



永松 真依（通称 かつおちゃん）

2012年に東京でOLをしていたある時。

帰省中の九州の実家で祖母が鰹節を削って、出汁をとり、お味噌汁を作ってくれた事をきっかけに 食に対するその丁寧な姿勢の美しさ、そして削りたての鰹節の魅力に気づかされる。それ以来、時間を作っては全国の鰹節の産地を回遊しながら、どこで誰がどんなふうで作っているのかを肌で感じてきた。

昨年2017年には渋谷で夜はバーを営んでいる場所に間借りして「かつお食堂」をオープン。2018年には「セブンルール」「ホンマでっか!?TV」など各種メディアで鰹節についての客演も行う。

かつお節を私生活の中でおいしく楽しんでもらいたい一心で、ジャンルを問わずその魅力を伝える活動を行ってきた。

◇第5弾 「世界を旅するタコス」

ゲスト：タコス協会代表理事 DJ SARASA

11月17日(土) 時間は後日公式HPにて公開

メキシコの代表的な料理、タコス。実はその歴史は長く7000年前から現在と変わらぬ形で食されていたといえます。タコスの定義を「トルティーヤに食材を挟んで食すること」とし、メキシコ料理の枠を超えて独立した食文化としてタコスを捉えたとき、その無限大の可能性があることに気がつきます。日本ではまだまだあまり知られていない、タコスの魅力について迫ります。



DJ SARASA

タコス協会 代表理事

これまで何度もメキシコでDJパフォーマンスを実施し、現地の食文化の理解を深めているなかで、2017年、自らも渋谷の道玄坂にメキシコ料理店 CASA DE SARASA（カサデサラサ）をオープン。

「本場メキシコのタコスを食べた時、その美味しさに感動しました。自分にタコスがない人生はもはや考えられませんか、皆さんにもタコスを食べない人生を送って欲しくない！そんな思いでタコス協会の設立に至りました。コーントルティーヤを使ったグルテンフリーのタコスは栄養素に富んでいるのでお気に入りです。」

【申し込み】 下記より、お申し込みください。

URL： <https://pola-pavilion-katsuo.peatix.com/view>

※定員制、応募多数の場合は抽選させていただきますのでご了承ください。

**株式会社スマイルズ**

スープ専門店「Soup Stock Tokyo」やセレクトリサイクルショップ「PASS THE BATON」、ファミリーレストラン「100本のスプーン」などを展開。2016年、中目黒高架下にLOVEとARTをテーマにしたレストラン「PAVILION」をオープン。既成概念や業界の枠にとらわれず現代の新しい生活の在り方を提案している。