

高級日本酒ブランド TAKANOME 台湾・金馬賓館當代美術館で開催の展覧会「塵と金」に協賛 日本料理「山崎」とのエクスクルーシブディナーを開催

株式会社Forbul（本社：東京都港区、代表：永金佐知香）が運営する高級日本酒ブランド「TAKANOME」は、台湾・高雄の金馬賓館當代美術館（ALIEN Art Centre）にて2025年9月28日より開催される企画展「塵と金 — 藤村真、道川省三雙個展」のオープニングイベントにて協賛を行いました。

企画展のオープニングに先駆け開催された今回のイベントには台湾全国から様々な分野で活躍する方々参加し、アート、文化交流を堪能しました。

さらに、2025年9月20日には、富山県に本店を構える東京・日本橋の日本料理「山崎」とのコラボレーションによるエクスクルーシブディナーを開催。料理長・山崎氏による四季折々の食材を活かした日本料理と、TAKANOMEの定番銘柄や「海底熟成酒」など限定酒などを提供し、ブランドの目指す、単なる味わいにとどまらず、空間や料理との調和、人とのつながりまでを含めた五感の体験を提案する貴重な機会となりました。



金馬賓館當代美術館で開催された「塵と金 — 藤村真、道川省三雙個展」のオープニングイベントの様子。



日本料理「山崎」とのコラボレーションディナーでは、異なる年に熟成をさせた2種の海底熟成酒が特別な夜を彩った。

■素材と時間の関係性をテーマに掲げた二人の日本人による展示

台湾南部に位置する港町で、台湾最大の貿易港を擁する一方、近年はアートと文化の街として再評価されている高雄に位置する金馬賓館當代美術館（ALIEN Art Centre）。今回の「塵と金 — 藤村真、道川省三雙個展」は、ロンドン・テートモダンやニューヨーク・グッゲンハイムなど世界的な美術館が近年注目する「物質性（Material）」のテーマを背景に、藤村真氏（現代抽象表現主義アーティスト）と道川省三氏（陶芸家）による初の台湾での共同企画展です。1992年から2025年までの作品群を通じ、絵画、陶芸、音のインスタレーションによって「時間」と「物質」の関係を詩的に問いかけます。

TAKANOMEは、2019年の創業以来『日本酒を通した、文化の発展への貢献』をブランドの使命と考え、様々な取り組みを行なっています。2022年には陶芸家・道川省三氏とのコラボレーションやフランス・カンヌ国際映画祭での提供、2023年にはNY、LAでのイベント協賛をはじめ積極的な文化活動を行ってきました。2024年からは台湾での活動も強化し、アートフェアや現地レストランと協業し、日本酒や日本文化、そして異文化融合での新たな価値創造に精進してきました。今回もそのような文化活動の理念を体現する試みとなりました。会期中は、道川氏とTAKANOMEによるコラボレーションコレクションの酒器と、限定ラベルの日本酒も展示されます。

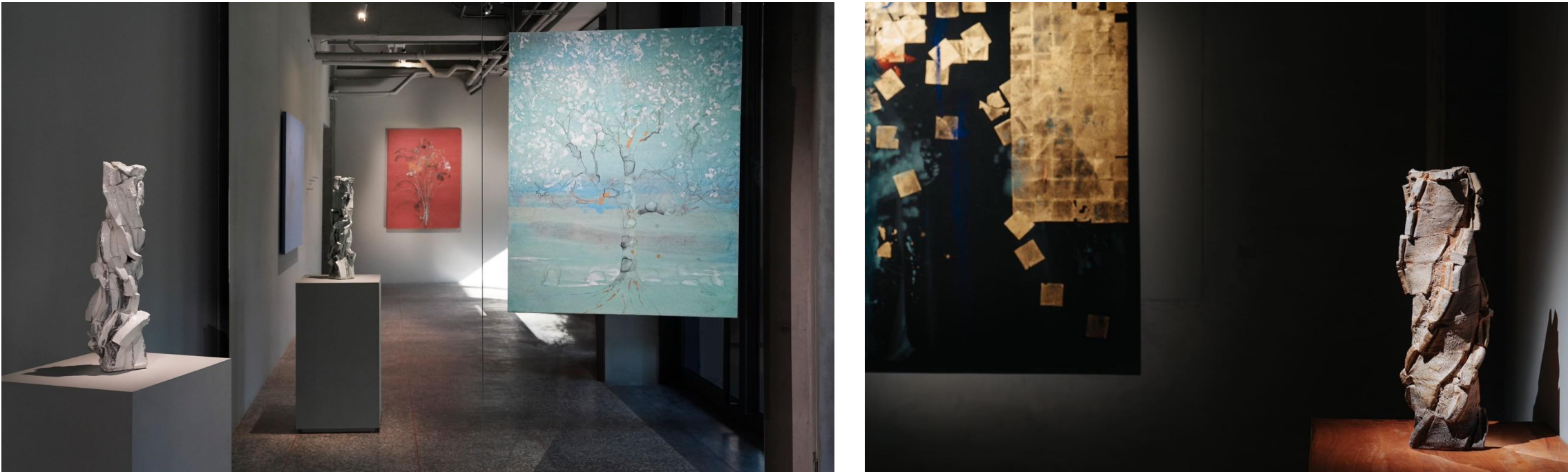
■展覧会概要

展覧会名：塵と金 — 藤村真、道川省三雙個展

会場：金馬賓館當代美術館（ALIEN Art Centre／高雄）

会期：

- 《光之篇章（The Luminous Chapter）》 2025年9月28日 – 2026年4月6日
- 《力之篇章（The Formative Chapter）》 2026年4月15日 – 2026年8月30日



金馬賓館當代美術館（ALIEN Art Centre）

1958年に建てられた旧海軍将校宿舍「金馬賓館」を再生して誕生した現代美術館。高雄市の象徴である寿山の麓に位置し、かつては台湾海軍の要衝として、戦後台湾の近代化とともに歩んだ歴史的建築として知られています。長年閉鎖されていたこの建物を、台湾の文化財保存・再生プロジェクトを牽引するYUIMOM Groupが中心となって修復。「過去の記憶を受け継ぎながら、未来の創造を支える場をつくる」という理念のもと、2018年に金馬賓館當代美術館（ALIEN Art Centre）として新たな命が吹き込まれました。重厚なコンクリート建築の質感や、当時の造形を生かした静謐な空間には、「時間」と「記憶」が静かに滲み出ています。開館以来、国内外のアーティストによる企画展やインスタレーションを多数開催し、“時間・記憶・素材”を通じて人と場所の関係を再考するアートの場として、台湾南部における文化再生の象徴的存在となっています。

■公式HP：<https://www.alien.com.tw/en>

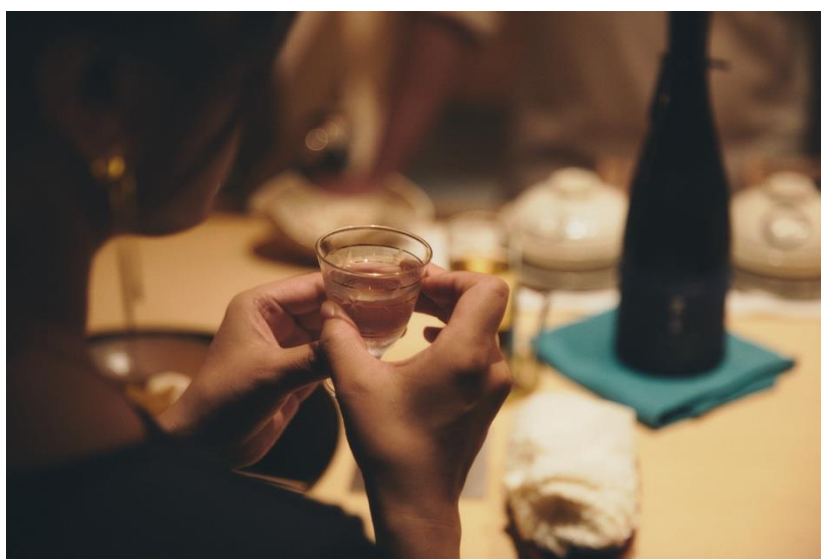
■公式Instagram：https://www.instagram.com/alien_art_centre/

■富山本店の精神を受け継ぐ日本料理「山崎」との一夜限りのエグゼクティブディナー

四半世紀にわたり富山の地で愛され、ミシュラン2つ星にも輝いた日本料理「山崎」は、2023年に東京・日本橋へと新たな舞台を移しました。北陸の自然と四季の恵みを生かした懐石料理で知られる名店で、東京ではその精神を受け継ぎつつ、都市の感性と職人の技を融合した繊細な料理で、人気を博しています。

今回のエグゼクティブディナーでは初秋の趣に合わせ、季節の香りを存分に楽しめる特別メニューをご用意。松茸と鰻のお鍋をはじめ、ふっくらと煮上げた鰻、そして胡麻の風味に菊の花を添えた蕎麦など、旬の食材と繊細な職人技が織りなす日本料理でお客様をもてなしました。

TAKANOMEからは、シグネチャーの「鷹ノ目」と異なる時期、異なる期間熟成をさせた2種の「海底熟成酒」のペアリングで山崎氏の食事をさらに引き立てました。山崎氏は「TAKANOMEは、日本酒の概念が変わるほど衝撃的な味でした。私自身、料理一品一品に日本文化の結晶を込めており、今後お互いの表現を通して、日本文化の素晴らしさを世界へ発信していきたいと思います。」と語り、両者が大切にしている“日本らしさ”を丁寧に紡ぎ合わせ、一皿、一杯の中に日本文化の深みと誇りを体現する一夜となりました。



日本料理「山崎」



富山の地で生まれた日本料理「山崎」は、北陸の豊かな自然が育む旬の恵みを生かした懐石料理で知られる名店です。東京・日本橋店では、その精神を受け継ぎつつ、伝統と現代の感性を融合した繊細な料理を提供。素材の声に耳を傾け、季節の移ろいを一皿に映すような表現で、多くの食通を魅了しています。

■公式HP：<https://www.yamazaki-toyama.co.jp/>

TAKANOMEについて

2019年、「うまさ」のみを追求するという信念を持って、山口県の老舗酒蔵“はつもみち”と共同開発し、誕生した高級日本酒ブランドです。「日本酒」という職人が作る作品を通じ、日本の文化の美しさと深みある伝統を伝え、世界中のライフスタイルを彩るラグジュアリーブランドを目指しています。パイナップルのような香りと味わいが特徴で、ミシュランのシェフや、5つ星のホテルソムリエからも高い評価を得ています。

『鷹ノ目』の酒銘は、鷹のごとく高い視点から物事を捉え、既存の固定概念に捉われない新たな日本酒の価値を生み出し、世界に羽ばたく日本酒でありたいという思いが込められています。

■公式HP：<https://takanome-sake.com/>

■公式Instagram：<https://www.instagram.com/takanome.sake/>

<報道関係者様 お問い合わせ>

株式会社Forbul TEL: 03-6822-4401 E-mail: support@forbul.net