

2024年1月19日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

陶芸分野史上最年少で人間国宝に選出された巨匠
人間国宝 十四代 今泉今右衛門 記念講演会 & 賞味会を開催
開催日：2024年2月19日（月）

ホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜 1-8：代表取締役社長 総支配人 美濃地 誠）は、370年以上にわたり「色鍋島」の伝統技術を継承してきた名窯「今右衛門窯」の当代である十四代 今泉今右衛門氏の重要無形文化財保持者（人間国宝）認定10年を記念した講演会を2024年2月19日（月）に開催いたします。さらに同日において今右衛門窯の器を使用し、長年当ホテルの美食シーンを牽引してきたシェフ芳賀 英明が手掛けるお箸で食すフランス料理の賞味会を開催いたします。



14代今右衛門作「色絵薄墨墨はじき時計草文鉢」

「記念講演会」では、色鍋島370年の伝統を受け継ぐ名門・今右衛門窯の現当主であり、2014年に陶芸家としては史上最年少の51歳で国の重要無形文化財「色絵磁器」の保持者の認定を受けた十四代 今泉今右衛門氏に、色鍋島の伝統や歴代今右衛門に対する思い、今右衛門窯の独自の技法である「墨はじき」を軸に展開する自作についてお話しいただきます。

また「賞味会」では、ホテルオークラ東京ベイで常務取締役 総料理長を務めた芳賀 英明による佐賀牛などを使用したフランス料理を「今右衛門窯」の器でお楽しみいただけます。その他、佐賀県嬉野市の茶農家生産者「茶屋二郎」による料理に併せた嬉野茶のコーディネートもご用意しています。

ホテル公式サイト：https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/others/living_national_treasure_imaemon.html

■人間国宝 十四代 今泉今右衛門記念講演会

～重要無形文化財「色絵磁器」保持者認定から10年を語る～ 開催概要

【日 程】2024年2月19日（月） 16:00～16:50

【料 金】無料 ※先着100名様

【会 場】ホテルオークラ東京ベイ 特別会場

■今右衛門窯と美食のとき～十四代 今泉今右衛門 人間国宝認定10周年記念～ 開催概要

【日 程】2024年2月19日（月） 17:20～

【料 金】25,000円（飲み物、消費税、サービス料込） ※先着30名様

【会 場】ホテルオークラ東京ベイ 特別会場

【コース内容】

・オードブル（今右衛門窯 飾皿使用）

色彩やかなトマトのムースと香り豊かなカリフラワーのムース サラダ添え

トマトジュレとトリュフのヴィネグレット仕立て

・スープ

オークラ特製コンソメ シェリー酒風味 プティシユを浮かせて

・魚料理（今右衛門窯 飾皿使用）

カリッと焼き上げた魚のスリ身のクルスタードとオマール海老のアンサンブル 野菜ソースとともに

・お口直し

嬉野産緑茶のジュレとほうじ茶のグラニテ

・肉料理（今右衛門窯 飾皿使用）

佐賀牛のフィレ肉の昆布〆塩パイ包み焼き サイコロ仕立て2種のソースとともに

季節の温野菜

・デザート

本日の季節のスペシャルデザート

・コーヒー または 嬉野産ほうじ茶

<ご提供予定の嬉野茶>

食前茶：レモンガラス緑茶、ペアリング茶：熟成紅茶 2020、食後茶：浅煎りほうじ茶

【お問い合わせ】

ホテルオークラ東京ベイ マーケティング課 TEL 047-355-3338（平日／10:00～17:00）

※ One Harmony 会員特典（5%OFF）、プレミアムセレクション特典（10%OFF）による割引は対象外となります。

※ご予約は5日前まで承ります。お申し込み受付は先着順とし、定員になり次第締め切らせていただきます。



料理イメージ

※写真はすべてイメージです。

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

※イベント内容は予告なく変更になる場合がございます。

十四代今泉今右衛門（いまいずみ いまえもん） 略歴

陶芸家。1962年佐賀県有田町に生まれる。武蔵野美術大学工芸工業デザイン学科卒業。京都の現代陶芸作家・鈴木治氏に師事ののち、1990年父・十三代 今右衛門の許、家業に従事する。2002年 十四代 今泉今右衛門を襲名。十三代が創案・創造した「吹墨」、「薄墨」、「吹重ね」といった斬新な技法も継承し、色鍋島今右衛門技術保存会会長に就任する。04年 日本伝統工芸展で東京都知事賞を受賞。08年 MOA 岡田茂吉賞優秀賞を受賞するなど多数の受賞歴を持つ。14年 重要無形文化財「色絵磁器」保持者（人間国宝）に認定。17年 仏バカラ社とのコラボレーション作品を発表。現在も20年より公益社団法人日本工芸会の副理事長を務める。



芳賀 英明（はが ひであき） 略歴

1973年、大成観光株式会社（現 株式会社ホテルオークラ）に入社。「ホテルオークラ東京（現 The Okura Tokyo）」のレストランなどで研鑽を積む。2000年エスコフィエ協会 レシープル取得。同年7月には沖縄サミットプロジェクトのスーシェフを務める。03年「ホテルオークラ東京ベイ」総料理長を経て、10年常務取締役 総料理長に就任する。

18年には当ホテル料理顧問に就任。現在はアドバイザーとして、常識や既存の概念にとらわれず、意外な素材の組み合わせから生まれる新しい料理の可能性を模索し続け、口の中に広がる驚きと感動を追求している。

<ホテルオークラ東京ベイについて>

浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44㎡以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。心身ともにおくつろぎいただける優雅なご滞在で素敵な旅の思い出をお作りください。



本件リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京ベイ セールス&マーケティング部 広報担当 関根・鎌田

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

Phone:(047)355-3338 FAX:(047)350-2800 Mail:pr@okuratokyobay.net