



地域の未来価値をデザインする活動体 「Project Dining Out」。

日本磁器発祥の地、佐賀県有田にて
五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン
「DINING OUT ARITA with LEXUS」限定オープン。

2015年9月12日(土)・13日(日)、世界に誇る有田焼の器と佐賀の豊かな食材の、至高のマリアージュを。

毎回、日本のどこかで数日だけオープンするプレミアムな野外レストラン「DINING OUT」。

来る2015年9月12日(土)、13日(日)、その第7弾となる「DINING OUT ARITA with LEXUS (ダイニング アウト アリタ ウィズ レクサス)」を佐賀県有田にて開催します。

「Project Dining Out」は、その度ごとに時代を代表する料理人や、クリエイター、アーティスト、そして、地域の人々とともに、その土地ならではの新しい魅力を抽出し、磨き上げ、世界に発信する活動体です。活動の中心となる期間限定のプレミアム野外レストラン「DINING OUT」では、一流の料理人がその土地の食材を新しい感覚で切り取った料理を、その土地を最も魅力的に表現する場所と演出とともに、味覚だけではなく五感すべてで味わっていただけます。

来年有田焼創業400年を迎えるやきものの町、佐賀県有田で開催される「DINING OUT ARITA with LEXUS」。今回のテーマは、「伝統と革新」の連続で、JAPANブランドの先駆けとなった有田焼と、海と山の幸多き佐賀の食材にスターシェフ独自の趣向を凝らした、「器と料理の究極のマリアージュ」。

今回、そのテーマに挑む料理人は、2015年「アジアベストレストラン50」で5位にランクインした、シンガポールNo.1レストラン「レストラン・アンドレ」のオーナー・シェフ、アンドレ・チャン。器にも造詣の深いアンドレシェフが有田の窯元とタッグを組み、一皿ごとの「器と料理の究極のマリアージュ」に挑戦します。

そして、アンドレシェフとともにそのテーマに挑むのは、有田焼の伝統を継承しながらも、新しい有田スタイルを生み出している窯元たち。この日のために、すべてオリジナルで器を制作します。世界が注目するスターシェフと日本が世界に誇る有田焼の感性と技の共創が、この2日間限定で実現します。また、今回ホスト役を務めるのは、「世界ベストレストラン50」の日本評議員代表であり、食やファッション、カルチャーなどのラグジュアリー・ライフをテーマに活躍するコラムニスト、中村孝則。有田焼の歴史を紐解く場所で、一流のクリエイターたちの共創による新しい有田焼の姿と至高の料理とのマリアージュを、五感すべてでご堪能ください。

「DINING OUT ARITA with LEXUS」は2015年9月12日(土)～13日(日)と9月13日(日)～14日(月)の2日程限定で開催。DINING OUTディナー翌日には、有田の窯元見学や有田焼の歴史を巡るDINING OUTだけのオリジナルツアーをご用意しております。7月1日(水)より、限定60名での参加チケット販売を開始いたします。

また、今回もオフィシャルパートナーとして参画するのがLEXUSです。日本発のラグジュアリーブランドとして、DINING OUTの五感を刺激するクリエイティブなチャレンジと、驚きと歓びに満ちた体験創出に共感し、本イベントをサポート。本イベントにクルマと過ごす歓びを加えたLEXUSのドライビングプログラムをご参加の皆様にご案内予定です。



- ・イベント名 : DINING OUT ARITA with LEXUS
- ・開催日程 : ①2015/9/12 (土) ~13 (日) ②2015/9/13 (日) ~14 (月) ※2回限定
- ・募集人数 : 各回30名、計60名限定
- ・開催地 : 佐賀県西松浦郡有田町
- ・出演 : 料理人・・・アンドレ・チャン (シンガポール「Restaurant ANDRE」)
ホスト・・・中村 孝則 (コラムニスト)
- ・内容 : 世界の注目するアンドレシェフが創り出す佐賀の食材を使った料理と、伝統ある有田の窯元たちの技が結集したオリジナルの有田焼との共創を、五感すべてで堪能いただく野外レストラン。また、2日目は通常は入れない窯元の見学など、有田焼の伝統と今を感じるDINING OUT オリジナルツアーをご案内予定です。

※詳細はDINING OUT オフィシャルサイトよりご確認ください。

- ・販売価格： 116,000円～
- ・主催： Project Dining Out（株式会社 博報堂DYメディアパートナーズ）
- ・オフィシャルパートナー： LEXUS（<http://lexus.jp>）
- ・オフィシャルサポーター： 佐賀県有田焼創業400年事業実行委員会
- ・協力： 有田町
- ・販売： 7月1日（水）より、JTB九州佐賀支店他で、販売開始。WEB購入が可能です。
※JTB首都圏ロイヤルロード銀座では、7月23日（水）より販売開始。
- ・オフィシャルサイト： <http://www.diningout.jp/>

詳細は、DINING OUT オフィシャル WEB サイトにて。

【出演者プロフィール】

シェフ： **André Chiang**（アンドレ・チャン） シンガポール「Restaurant ANDRE」



1976年、台湾生まれ。シンガポールの「レストラン・アンドレ」のオーナー・シェフ。2010年の開店以来、世界のレストランシーンに鮮烈な印象を与え続ける「レストラン・アンドレ」は、2015年の「アジアのベストレストラン50」では5位にランクインする、シンガポールのNo. 1のレストラン。ニューヨークタイムズの選ぶ“飛行機に乗って行く価値のあるトップレストラン10”にも名を連ねた。世界最高峰のフレンチレストランの数々、モンペリエのジャルダン・デ・サンス、ロアンヌのメゾン・トロワグロ、パリのアトリエ・ジョエル・ロブション、ピエール・ガニエール、アストランスでキャリアを積み、南仏のヌーベル・クイジーヌをルーツに持ちながら、味覚は個人の記憶や経験に影響されるという考えをベースに独自の料理哲学“オクタフィロソフィー”™（ユニーク、テクスチャー、メモリー、ピュア、テロワール、ソルト、サウス、アルチザンの8つの要素から成る）を確立。無数の風味と食感が込められたアンドレの料理は食べる人の五感に訴える。

Restaurant ANDRE URL： <http://restaurantandre.com>

コメント：「佐賀と有田が自らを世界に開いていく。このユニークでまたとない特別な機会に、これまでと全く異なるパースペクティブで、自らのインスピレーションでもある“自然、手仕事、そして革新”をテーマに、有田の美を表現したいと思います。佐賀の自然と、有田焼の職人技と、アンドレが吹き込む革新と・・・。」

ホスト： 中村 孝則（なかむら たかのり） コラムニスト



神奈川県葉山生まれ。ファッションやカルチャーやグルメ、旅やホテルなどラグジュアリー・ライフをテーマに、多くの雑誌に寄稿している。また最近ではTVに出演したり、トークショー等も行っている。2007年に、フランス・シャンパーニュ騎士団のシュバリエ（騎士爵位）の称号を受勲。2013年からは、世界のレストランの人気ランキングを決める「世界ベストレストラン50」の日本評議員代表も務める。剣道教士7段。大日本茶道学会茶道教授。主な著書に『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）がある。

中村

孝則オフィシャルサイトURL： <http://www.takanori-nakamura.com>

コメント：「異文化と触れ合い革新を続けてきた有田焼。来年はその400周年。その節目に、DINING OUT初の海外シェフ、アンドレ・チャンが料理を担当するのは、必然か偶然か。今回は、地元の食材だけでなく、有田焼の潜在的な魅力をも味わえる、贅沢な会になりそうだ。時代や文化を超えた美食のシンクロニシティを、皆さまとともに、存分に味わい尽くしたい。」

《本件に関するお問い合わせ》

◆報道機関からのお問い合わせ先 博報堂DYメディアパートナーズ広報グループ 担当：山崎・三石

TEL：03-6441-9347 FAX：03-6441-9319

◆ツアーに関するお問い合わせ先 <http://www.diningout.jp>