



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 第13弾「DINING OUT KUNISAKI with LEXUS」限定オープン。

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」。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、五感すべてで味わっていただけます。来る2018年5月26日(土)、27日(日)に「DINING OUT KUNISAKI with LEXUS (ダイニングアウト クニサキ ウィズ レクサス)」を大分県国東市にて開催します。

今回のDINING OUTの舞台は、大分県国東半島、"国の東"と書いて"くにさき"と読む場所。国東半島は両子山という岩山を中心に6つの山稜に分かれており、そこにある寺院群を総称して「六郷満山」と呼びます。日本のひとつの宗教観である神仏習合の考え方はここで生まれ、もともとあった山岳信仰と混淆してこの土地独特の六郷満山文化として発展、今年、開山1300年という大きな節目を迎えます。

1300年、それ以上の悠久の時間の流れを感じさせるのは、寺社の山門に佇む苔むした石造仁王像や石仏、遠く中国の水墨画を思わせるような不思議な形の岩山に由来するのかもしれませんが。また、日本に仁王像の数は200基以上存在し、その8割がこの国東にあると言われています。そうした岩や石の作り出す独特の空気感が、国東に足を踏み入れると異世界に紛れ込んだ気持ちにさせるのかもしれません。大きな岩の上に乗っているような、しんとした静寂と空気感。この不思議な岩の聖地、国東は、人知を超えた何者かが棲んでいるような雰囲気漂わせています。

その何者かは、近現代の神や仏のように明確にイメージできる者ではない、得体の知れない何か。近寄りがたい神秘的な雰囲気がある一方で、丸みを帯びた仁王像のフォルムや、遠く南国を思わせる奇祭の鬼の面にみられるような、どこか親しみを感じ、ユーモラスな感覚さえ覚える一面も混在します。そうした何者かを太古より畏れながらも拒まず受け入れ、敬ってきた信仰心が新しい宗教観である神仏習合の考え方を生んだのかもしれません。

この岩の聖地で行われる今回のDINING OUT KUNISAKIのテーマは、「ROCK SANCTUARY—異界との対話」この地に棲む“何者か”との対話を通して、この国東の独特の空気感を感じていただきたいと思います。

そして、このテーマに挑む料理人は、「麻布長江」、「龍吟」で食材の味を最大限に引き出す技を研鑽後、2017年2月、東京南麻布に「茶禅華」をオープンさせた、川田智也シェフ。和魂漢才をポリシーに掲げ、中国料理の大胆さに、日本料理の滋味や繊細さを加えた独自の表現によって料理を生み出し、オープンからわずか9ヶ月でミシュラン2つ星を獲得しました。彗星のごとく料理界に現れた、今一番の注目のシェフです。ホスト役には、「世界ベストレストラン50」の日本評議委員長を務め、過去5回のDINING OUTに出演し、食やカルチャーなどをテーマに活躍するコラムニスト、中村孝則。

「DINING OUT KUNISAKI with LEXUS」は2018年5月26日(土)、27日(日)2日限定で開催。4月9日(月)12時より、各日程40名限定で参加チケットを販売いたします。

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。LEXUSは、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しています。

【概要】



- ・ イベント名 : DINING OUT KUNISAKI with LEXUS
- ・ 開催日程 : 2018年5月26日（土）、27日（日）※2日限定
- ・ 募集人数 : 各日程40名、計80名限定
- ・ 開催地 : 大分県国東市
- ・ 出演 : 料理人 川田 智也（「茶 禅 華」）
ホスト 中村 孝則（コラムニスト）
- ・ 内容 : 自店のオープンからわずか9ヶ月でミシュラン2つ星を獲得した、今最も注目を集める「茶 禅 華」の川田智也シェフが、“和魂漢才”をポリシーとした独自の表現とその土地の食材で生み出すコース料理を、国東の異世界を感じさせる神秘的な岩の聖域を舞台に、五感の全てで堪能いただく野外レストラン。
- ・ 主催 : 株式会社ONESTORY
- ・ オフィシャルパートナー : LEXUS (<http://lexus.jp>)、YEBISU (<http://www.sapporobeer.jp/yebisu/>)
- ・ オフィシャルサポーター : 大分県国東市
- ・ 販売 : 4月9日（月）正午より、JTB大分支店で販売開始。WEB購入が可能です。
- ・ オフィシャルサイト : <http://www.onestory-media.jp> （詳細はONESTORYオフィシャルサイトにて）

【ONESTORYとは】

期間限定のプレミアム野外レストラン「DINING OUT」をはじめ、独自の手法で地域の価値創造に取り組む専門会社。その土地にある自然、伝統、文化、歴史を掘り起こし、新たな価値として再編集し、国内外に向けて発信している。

【出演者プロフィール】

シェフ：川田 智也（かわだ ともや）

「茶禅華」



1982 年栃木県生まれ。東京調理師専門学校卒。物心ついた頃から麻婆豆腐等の四川料理が好きで、幼稚園を卒園する頃には既に料理人になる夢を抱く。2000 年～2010 年麻布長江にて基礎となる技術を身につけ、2008 年には副料理長を務める。その後日本食材を活かす技術を学ぶべく「日本料理龍吟」に入社。2011 年～2013 年の間研鑽を積んだ後、台湾の「祥雲龍吟」の立ち上げに参加、副料理長に就任し 2016 年に帰国。中国料理の大胆さに、日本料理の滋味や繊細さの表現が加わった独自の技術を習得する。2017 年 2 月「茶禅華」オープン。わずか 9 カ月でミシュランガイド 2 つ星を獲得するという快挙を成し遂げる。和魂漢才という思想の元、日本の食材を活かした料理の本質を追求し続けている。

茶禅華 ウェブサイト <http://sazenka.com/>

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、雑誌や新聞、TV にて活躍中。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）の称号を授勲。2010 年には、スペインよりカヴァ騎士の称号も授勲。（カヴァはスペインのスパークリングワインの呼称） 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」の日本評議委員長も務める。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:

<http://www.dandy-nakamura.com/>

《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

株式会社ONESTORY 榛葉 03-6441-9722

株式会社博報堂DYメディアパートナーズ 広報室 江渡 03-6441-9347

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