

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

## 東北で初開催！！ 第16弾「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS」

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2019年7月6日(土)、7日(日)に「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS」を青森県青森市浅虫温泉にて開催します。

今回の舞台は DINING OUT 初の東北、本州最北端の青森県に位置する、青森市浅虫です。青森といえば、三内丸山遺跡や縄文土器にはじまり、暗闇の中に華やかなねぶたがまちを練り歩く「青森ねぶた祭」、北の青い空に力強い墨線と色彩で舞い上がる「津軽凧」など、芸術風土の色濃い土地です。この北の大地からは、強烈な個性を持った芸術家や作家が多数輩出されています。

独特の世界観を確立し今また脚光を浴びる板版画家の棟方志功をはじめ、写真界のミレーと称される小島一郎、ピューリッツァー賞を受賞したフォトジャーナリストの沢田教一、ウルトラマンの怪獣の生みの親である成田亨、60年代のアングラ文化を牽引した詩人かつ劇作家の寺山修司、作家では、太宰治、菊池寛賞の石坂洋次郎、直木賞の長部日出雄、そして現代芸術で国内外に圧倒的な支持を集める奈良美智など。

彼らを惹き付け、その強い自我と時代を捉える鋭い視点を育み、そして開花させる芸術精神あふれた土壌が、青森にあるとしか思えないほど、本当にバラエティーにとんだ、錚々たる顔ぶれです。

冬は深い雪に覆われる豪雪地であり、荒々しくも多くの生命を抱く陸奥湾や、力強くそびえる八甲田山と雄大な自然に囲まれた青森市。冬の真っ白な雪と青い空の対比や、夏に芽吹く緑などの四季の強い彩、ねぶたや津軽凧の強い色彩の荒々しさも彼らの芸術の精神的源泉となったのではないのでしょうか。

今回は、そんな、昔から今に至るまで青森に宿るアートの感性にフォーカスし、青森の地域性を読み解いてみたいと考え、テーマは、「Journey of Aomori Artistic Soul」といたしました。

今回の DINING OUT も青森の一つのアート作品として五感でご堪能いただければ幸いです。

## 【概要】



- ・ イベント名 : DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI with LEXUS
- ・ 開催日程 : 2019年7月6日（土）、7日（日）※2日程限定
- ・ 募集人数 : 各日程40名、計80名限定
- ・ 開催地 : 青森県青森市浅虫
- ・ 出演 : 料理人 目黒 浩太郎（「abyssse」シェフ）  
          ホスト アレックス・カー（東洋文化研究家）
- ・ 内容 : DINING OUT ONOMICHIにも参画し、2015年に魚介に特化したフレンチで話題になり、1年も経たないうちに ミシュラン一つ星を獲得した「abyssse」の目黒浩太郎シェフの料理を、芸術精神に溢れる青森の地を舞台に、五感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>)
- ・ オフィシャルサポーター : 青森市、株式会社みちのく銀行、浅虫温泉旅館組合
- ・ 協力 : 浅虫温泉地域創生実行委員会
- ・ 販売 : 5月7日（火）18:00より、JTB青森で販売開始。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：目黒 浩太郎（めぐろ こうたろう） 「abyssse」シェフ



1985 年、神奈川県生まれ。祖父は和食の料理人、母は栄養士という環境で育つ中で自然と料理人を志す。服部栄養専門学校を卒業後、都内複数の店で修業後、渡仏。フランス最大の港町マルセイユのミシュラン三ツ星店「Le Petit Nice」へ入店し、魚介に特化した素材の扱いやフランス料理の技術を習得。帰国後には日本を代表する名店「カンテサンス」にて、ガストロノミーの基礎ともなる、食材の最適調理や火入れなどさらに研鑽を積んだ。2015 年、「abyssse」をオープン。日本で獲れる世界トップクラスの魚介類を使用し、魚介に特化したフランス料理を提供し、ミシュラン東京では一つ星を獲得している。国内外から今最も注目を集めている料理人の一人である。

ホスト：アレックス・カー 東洋文化研究家



1952 年生まれ。イエール大学で日本学を専攻。東洋文化研究家、作家。現在は京都・亀岡の矢田天満宮境内に移築された 400 年前の尼寺を改修して住居とし、そこを拠点に、国内をまわり、昔の美しさが残る景観を観光に役立てるためのプロデュースを行っている。著書に『美しき日本の残像』（新潮社）、『犬と鬼』（講談社）など DINING OUT SADO, IYA, ONOMICHI, UCHIKO, TOTTORI-YAZU, AOMORI-ASAMUSHI を担当。

### 《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>