



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史上かつてない豪華企画！

～ダブルシェフ、ダブルホスト。器作りに、隈研吾氏！！～

第17弾「DINING OUT WAJIMA 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10月5日(土)、6日(日)に「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」を石川県輪島市にて開催します。

漆器のことを英語では「japan」とも訳されます。陶磁器を「china」と呼ぶのと同様に、国名と同じ名をもつ漆器は、まさに日本を代表する伝統工芸品です。今回のDINING OUTの舞台は、「輪島塗」で有名な、輪島です。

16世紀後半、日本に渡來したヨーロッパ人は、神社仏閣の建築装飾から、生活の調度品に至るまで、生活の中に漆芸品があふれている様をみて、この国は漆を精神の拠り所としている漆文化の国（japan）と認識したといいます。

つい最近まで、日本人の生活文化に根づいていた、日本人が愛していた漆文化とは、一体なんなのか？中でも、ここ輪島は、もっとも高度に、かつ広汎に漆文化が花開いた舞台です。なぜ日本の中で、輪島という土地に最大の漆文化が花開いたのか？そこには、輪島スタイルともいえる、自然とアートと生活を融合させる感性がありました。

美しい棚田や海岸線が続き、誰しもが懐かしいと思える、自然と共生する日本の原風景、門前町から続く、里山・里海はまさにここにあります。そして、曹洞宗大本山總持寺祖院をはじめとして、たくさんの神社仏閣が人々の暮らしに密接して存在しています。今回は、そんな、「漆文化の国（japan）の精神の源流を紐解き、真の豊かさを探る」 DINING OUTです。

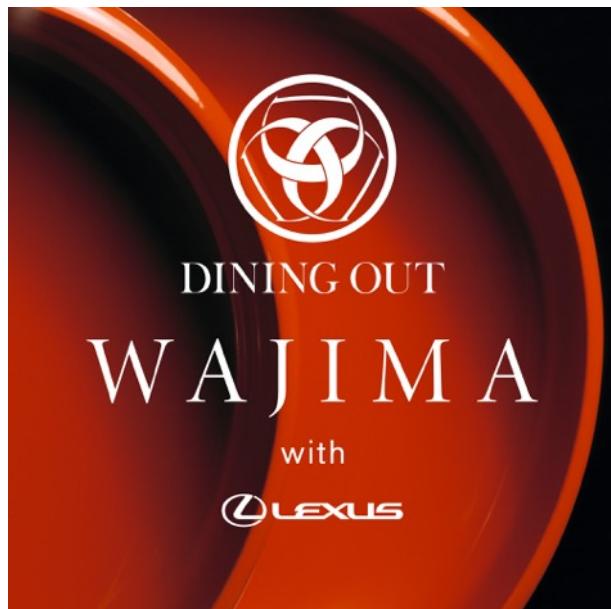
そして、このテーマを具現化するメンバーの豪華さも、今回の見所。シェフは、DINING OUT史上初のコラボレーションが実現しました。まずは、東京・西麻布「AZUR et MASA UEKI」の植木将仁シェフ。日本の優れた食材をフランス料理の技法で調理する「和魂洋才」をコンセプトにした、オリジナリティ溢れる料理で定評があります。

もう一人は、ジョシュア・スキンズ氏。2009年に熾火料理を主としたスタイルの「Saison」をオープン。最高品質の食材への追求とその革新的な調理法で注目を浴び、熾火料理では唯一ミシュランの3つ星を獲得。現在は、Laurent Gras氏に「Saison」を引き継ぎ、更なる革新の為「Saison Hospitality」を設立。さらなる革新の為のラボ「Skenes Ranch」、シーフードコンセプトの「Angler」などをオープン。今、世界が最も注目するシェフの一人です。

ディナー호스트は、DINING OUTでは、おなじみ、コラムニストの中村孝則氏。そして、ツアーホストには東洋文化研究家のアレックス・カー氏を迎えます。そして、さらに、「DESIGNING OUT」プロジェクトも同時開催。世界的な建築家である隈研吾氏をクリエイティブプロデューサーとして迎え、輪島塗職人とと共に開発した、新しい輪島塗の器と共に体験していただきます。

未だかつてない豪華メンバーを結集させたDINING OUT。ぜひ、お楽しみください。

【概要】



- ・イベント名： DINING OUT WAJIMA with LEXUS
- ・開催日程： 2019年10月5日（土）、6日（日）※2日程限定
- ・募集人数： 各日程40名、計80名限定
- ・開催地： 石川県輪島市
- ・出演： 料理人 植木 将仁（AZUR et MASA UEKI）×Joshua Skenes（Chef/Founder）
ホスト 中村 孝則（コラムニスト）× アレックス・カー（東洋文化研究家）
DESIGNING OUT クリエイティブプロデューサー 隈研吾（建築家）
- ・内容： 日本と海外、それぞれの地でトップクラスの実力を持つ2名のシェフと、器作りに隈研吾氏を招致。漆文化の国（japan）の精神の源流を紐解き、真の豊かさを探り、輪島の文化を五感全てで堪能いただく、2夜限定の野外レストラン。
- ・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： 輪島市、わじまFUNC'S、輪島漆器商工業協同組合（DESIGNING OUT）
- ・販売： 8月9日（金）18:00より、JTB金沢で販売開始。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：植木 将仁（ウエキ マサヒト） AZUR et MASA UEKI



1967年石川県金沢出身。1990年より渡仏し、南フランスの四ツ星ホテル『ホテル ル デュロス』をはじめ、フランスやイタリアで3年間に渡り料理の研鑽を積む。帰国後、93年『代官山タブローズ』スーシェフ就任。98年『白金ステラート』オープンと共にシェフに就任。2000年独立後、青山に『RESTAURANT J』をオープン、07年轻井沢『MASAA's』『RESTAURANT & BAR J』を経て、2017年株式会社マッシュフーズとともに同店をオープン。日本の伝統的な食材や伝統文化を探求しながら自身の料理に落とし込み発信し続け、オープンから間もなくして注目を集め、高い評価を得ている。

シェフ：Joshua Skenes（ジョシュア スキーンズ） Chef/Founder



Chef Joshua Skenes は2006年、『Saison』のコンセプトを産み出し、2009年にサンフランシスコにて1号店をオープン。 煙火料理を主とした料理スタイルで食材の自然のあるべき姿を尊重しながら、最高品質の食材への追求とその革新的な調理法で注目を浴び、アメリカ人として煙火料理で唯一ミシュランの3つ星を獲得。

「the world's 50 best restaurant」、「Food & Wine's」のベストニューシェフ、「Elite Traveler Magazine's」の次の世代を担う最も影響力のあるシェフ15名にも選出される。

2016年、更なるイノベーションの促進と成長のプラットフォームを提供するために、『Saison Hospitality』を設立。2017年には想いをLaurent Gras 氏に引き継ぎ『Saison』の現場から完全に身を引き、さらなる革新と研究のラボラトリとして『Skenes Ranch』を設立。同年、サンフランシスコ沿岸に Skenes の海に馳せる想いを込めた『Angler』をオープンさせると、2018年 Esquire Magazine にて全米のベストニューレストラン、GQにおいても全米ベストニューレストランに選出され、ミシュラン一つ星を獲得。2019年にはビバリーヒルズに『Angler』の2号店をオープン。今、世界が最も注目する料理人の一人である。

Photo : Bonjwing Lee

ディナー ホスト：中村 孝則（ナカムラ タカノリ）コラムニスト



神奈川県葉山生まれ。ファッショニエ・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/>

ツアーホスト：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『美しい日本の残像』（新潮社）、『犬と鬼』（講談社）など。DINING OUT SADO, IYA, ONOMICHI, UCHIKO, TOTTORI-YAZU, AOMORI-ASAMUSHIを担当。

DESIGNING OUT クリエイティブプロデューサー：隈 研吾 建築家



©JUNYA OKADA

1954年生。東京大学建築学科大学院修了。1990年隈研吾建築都市設計事務所設立。現在、東京大学教授。1964年東京オリンピック時に見た丹下健三の代々木屋内競技場に衝撃を受け、幼少期より建築家を目指す。大学では、原広司、内田祥哉に師事し、大学院時代に、アフリカのサハラ砂漠を横断し、集落の調査を行い、集落の美と力にめざめる。コロンビア大学客員研究員を経て、1990年、隈研吾建築都市設計事務所を設立。これまで20か国を超す国々で建築を設計し、日本建築学会賞、フィンランドより国際木の建築賞、イタリアより国際石の建築賞、他、国内外で様々な賞を受けている。その土地の環境、文化に溶け込む建築を目指し、ヒューマンスケールのやさしく、やわらかなデザインを提案している。また、コンクリートや鉄に代わる新しい素材の探求を通じて、工業化社会の後の建築のあり方を追求している。

【DESIGNING OUT とは】

DINING OUT を主催する「ONESTORY」と、雑誌「Discover Japan」、そして地域に知見のあるクリエイターがチームを組み、地場産業や伝統工芸に焦点を当てることで、地域の価値を再発見する新しいモノ作りプロジェクト。

《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>