



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14弾 「DINING OUT TOTTORI-YAZU 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9月8日(土)、9日(日)に「DINING OUT TOTTORI-YAZU with LEXUS (ダイニング アウト トットリ ヤズ ウィズ レクサス)」を鳥取県八頭町にて開催します。

どこからでも天の川が見られると言われるほど自然豊かで、空気が澄んでいる鳥取県。その鳥取の中でも日本の原風景のような懐かしい景色が広がる八頭町が今回のDINING OUTの舞台です。

ゆるやかに蛇行する八東川にそって走る若桜鉄道や趣のある木造の駅舎。田植えの時期になれば空を映す田園風景と、秋になれば花御所柿がたわわに実をつけて橙色に染まる柿畠。そんなのんびりとした時間の流れる八頭町は、数多くの寺院や塚跡、靈石山の麓には古墳が数百基見つかっており、かつては大きな勢力のあった政の中心地でした。また、天照大神が八上郡(現八頭郡)に降臨した際に、靈石山への道案内を白兎がつとめたという、いわゆる因幡の白兎とは異なる「白兎伝説」が残っており、この地が靈的にも特別なエリアだったことがうかがえます。兎は月の精として子孫繁栄や豊穰をもたらすめでたい瑞獸であり、まさに八頭は、古代からの「パワースポット」でもあるのです。

数百年経った今もなお美しい花と実をつけ、秋には素晴らしい紅葉を魅せてくれる巨木群。信じられないほど大きく枝葉を張ってたくさんの実をつける1本のブドウの木。これらも多産と豊穰のパワーを秘めたこの土地の神秘なのかもしれません。

そこで、今回のDINING OUTのテーマは、「Energy Flow -古からの記憶を辿る-」としました。八頭という地に古来より漂う、“生命力”や“自然の神秘”を、ぜひ感じていただければと思います。

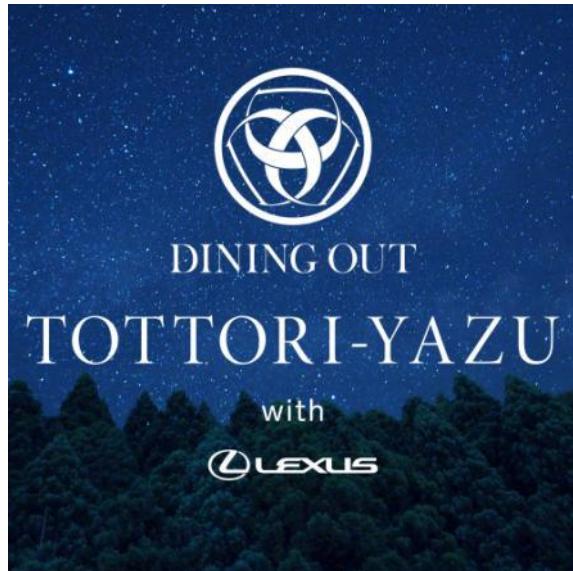
今回料理を担当するのは、地元・鳥取出身で、昨年のニセコのDINING OUTを担当し、クリエイティブで斬新な料理でゲストを驚かせた、ミラノ「Ristorante TOKUYOSHI」の徳吉洋二シェフ。同じシェフが異なる地域を再び担当するのは、DINING OUT史上初ですが、今回のDINING OUTは、世界で活躍するシェフが地元に戻って、地元と一緒につくりあげる“凱旋DINING OUT”的第一弾でもあるのです。

ホスト役には、国内の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、東洋文化研究家であり作家のアレックス・カー氏が、鳥取県八頭町の古代ロマンと神秘を紐解きながら6回目のホスト役を務めます。

「DINING OUT TOTTORI-YAZU with LEXUS」は2018年9月8日(土)、9日(日)2日限定で開催。7月20日(金)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 TOTTORI-YAZU with LEXUS
- ・開催日程 : 2018年9月8日（土）、9日（日）※2日限定
- ・募集人数 : 各日程40名、計80名限定
- ・開催地 : 鳥取県八頭町
- ・出演 : 料理人 徳吉 洋二（「Ristorante TOKUYOSHI」）
ホスト アレックス・カー（東洋文化研究家）
サービス統括 大橋 直誉（レストラン・プロデューサー）
- ・内容 : DINING OUT NISEKOに続き2度目のシェフを務めるイタリアのミシュラン星付きレストラン「Ristorante TOKUYOSHI」の徳吉洋二シェフが、自らの故郷鳥取で行う凱旋DINING OUT。地元の生産者やスタッフと共に、その土地の食材で生み出すコース料理を、白兎信仰息づく不思議なパワーを秘めた八頭町を舞台に、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 : 鳥取県
- ・協力 : 八頭町
- ・販売 : 7月20日（金）12:00より、JTB鳥取支店で販売開始。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：徳吉 洋二（とくよし ようじ） 「Ristorante TOKUYOSHI」



「Ristorante TOKUYOSHI」オーナーシェフ。鳥取県出身。2005年、イタリアの名店「オステリア・フランチェスカーナ」でスーシェフを務め、同店のミシュラン二つ星、さらには三つ星獲得に大きく貢献し、NYで開催された「THE WORLD'S 50 BEST Restaurants」では世界第1位を獲得。2015年、独立し、ミラノで「Ristorante TOKUYOSHI」を開業。オープンからわずか10ヶ月でイタリア日本人初のミシュラン一つ星を獲得し、今、最も注目されているシェフのひとりである。

Ristorante TOKUYOSHI ウェブサイト:

<http://www.ristorantetokuyoshi.com/it/>

ホスト：アレックス・カ一 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を担当。

サービス統括：大橋 直誓（おおはし なおたか） レストランプロデューサー



1983年北海道生まれ。調理師学校卒業後、東京の「レストランひらまつ」に料理人として入社。ソムリエの資格をとり、渡仏。パリ・ブルゴーニュで働いたのち、フランス・ボルドー2つ星「コルディアン・バージュ」のソムリエに。フランスのほとんどのワイン産地・作り手を回る。帰国後、白金台の三ツ星レストラン「Quintessence」で働き、レストラン移転に伴い同場所にて「TIRPSE」を開業。2ヶ月半という世界最速でミシュラン一つ星を獲得。DINING OUT ONOMICHIでは様々なシェフとチームを作りコースをプロデュース。現在は、店舗にてサービスを務めながら、「エレカプース」というスープカレー屋の経営、イベントのディレクションや食に関わるクリエイターとの「共創」を手掛ける。

《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 森葉 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>