

沖縄県「元気プロジェクト」助成事業、石垣島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 YAEYAMA with LEXUS』詳細決定

アコーディオニスト・作曲家coba氏、フレンチシェフ下野昌平氏、
唄者・三弦奏者の新良幸人氏、『BAR NOBU』岡元信之氏らの
コラボレーションで八重山の新たな魅力を発信

日程 : 2013年3月15日(金)～31日(日)の金曜・土曜・日曜
場所 : ジュマール楽園 (沖縄県石垣市字平得1273-185)

株式会社博報堂DYメディアパートナーズ(本社:東京都港区 代表取締役社長 大森壽郎)による地域経済活性化振興プロジェクト「DINING OUT」の第2弾「DINING OUT YAEYAMA with LEXUS(ダイニング アウト ヤイヤム ウィズ レクサス)」が、沖縄県「元気プロジェクト」助成事業として、2013年3月15日～31日の金曜・土曜・日曜に、石垣島にて開催する運びとなりました。この度、本イベントに関する詳細が決定致しましたのでご案内致します。

「DINING OUT」とは、食を通じて地方に残された美しい自然や伝統文化、歴史、地産物などをクリエイターの力により再編集し、新たな価値として顕在化させ、地域経済の活性化を目指す博報堂DYメディアパートナーズのプロジェクトです。

新潟県佐渡市で開催された「DINING OUT SADO(ダイニング アウト サド)」に続く第2弾となる「DINING OUT YAEYAMA with LEXUS」は、八重山諸島石垣島を舞台とし、アコーディオニスト・作曲家coba氏をホストに、フレンチレストラン「ア・ニュー ルトゥルヴェ・ヴー」オーナーシェフ下野昌平氏をシェフに迎えます。ホスト役のcoba氏は世界の民族音楽に精通するとともに、多様なジャンルのアーティストとコラボレーションした実績を持ち、本イベントにおいて重要な意味を持つ八重山民謡の価値を世界レベルの視点から翻訳できる優れたクリエイターです。また、シェフの下野昌平氏は、自身がオーナーシェフを務める「ア・ニュー ルトゥルヴェ・ヴー」が開店1年目にしてミシュランガイドの星を獲得するなど、今最も注目されるフレンチシェフの一人です。クラシックな技巧に裏付けされた、斬新なアイデアが光るその料理には世界が注目しています。時代を代表するクリエイターと料理人が、八重山諸島の豊かな文化・食材に新たな風を吹き込みます。

さらに今回は、地元の舞踊家や唄者、パティシエの方々がローカルパートナーとして参加します。幻想的な演出の中で、伝統的な八重山舞踊の披露、唄者・三弦奏者の新良幸人氏による新しい八重山民謡のパフォーマンス。また、「BAR NOBU」の岡元信之氏は、地元食材を用いて、今回の下野シェフの料理に合わせて新たに開発したオリジナルカクテルを発表します。

会場は、石垣島の霊峰、於茂登岳(おもとだけ)の麓にあるジュマル樂園。巨大なガジュマルの木の下、霊威に満ちた八重山の大自然が持つ力を存分に体感できます。八重山のハーブを使ったオリジナル・ティーやゼリーなど、本イベントにあたって開発した来場者向けのお土産は、八重山における新たな名産品として今後石垣新空港売店など島内の物産店でも販売される予定です。

また、この度 DINING OUT 第二弾「DINING OUT YAEYAMA」には LEXUS がオフィシャルパートナーとして活動に加わりました。日本発のプレミアムブランドとして、期待を超えた感動の提供を目指している LEXUS は、DINING OUT の革新的で驚きに満ちたチャレンジに共感し、本イベントに参画いたします。

■ DINING OUT とは？

DINING OUT

「DINING OUT」は、広告会社である博報堂DYメディアパートナーズが持つ、編集力や企画力による価値創造の知見と、メディア・コンテンツホルダーやクリエイターとの緊密な関係性を活かして、継続的に地域経済の活性化を振興するプロジェクトです。その地域ならではの新たな魅力を発見、価値化するため、著名なクリエイターをプロジェクトごとにパートナーとして招聘し、地域の自治体やNPO法人などと共に、その地域固有の自然、伝統文化、歴史、地産物などから、新しい地域価値となるオリジナルコンセプトを導出。クリエイター自らの案内で参加者にそのコンセプトを体現してもらうツアーを実施したり、開催エリアの地域性を最も象徴する場所で期間限定の屋外レストランを開設し、料理人が地元食材を使い創作した新たな郷土料理を、コンセプトに則った独自の演出を交えながら提供します。

クリエイターや料理人の外部視点を導入することで、元々存在する地域の魅力に加え、新たな地域価値を発見・再編集し、メディアを通じて発信していくことで、新たな観光需要の掘り起こしと地元食材の高付加価値化を実現します。また、同じ地域で季節を通じて「DINING OUT」を展開することで、継続的な地域経済の活性化を目指します。

日本には、古来から残された幽玄な自然、そして歴史に裏打ちされた固有の文化が各地に数多く存在しています。博報堂DYメディアパートナーズは、「DINING OUT」の活動を通じて、時代や地域性に埋もれることのない普遍的な日本の伝統文化を再価値化し、継続的な地方経済の活性化に貢献します。「DINING OUT」プロジェクト自体のブランド価値を高めていくことによって、地域経済の活性化と、企業のマーケティングコミュニケーションを融合した、より大きな社会価値の創造にもチャレンジしていきます。

DINING OUT オフィシャルサイト URL : <http://www.diningout.jp/>

■ 「DINING OUT YAEYAMA with LEXUS」概要

- ・開催日程 : 2013/3/15(金)・16(土)・17(日)・22(金)・23(土)・24(日)・29(金)・30(土)・31(日)
【昼の部】 12:00～14:00 【夜の部】 18:00～21:00 (予定)
- ・開催場所 : ジュマール楽園(沖縄県石垣市字平得1273-185)
- ・出演 : ・coba(アコーディオニスト・作曲家)
・下野昌平(フレンチレストラン「広尾ア・ニュー ルトゥルヴェ・ヴー」オーナー)
・新良幸人(唄者・三弦奏者)
・岡元信之(石垣市美崎町「BAR NOBU」 オーナーバーテンダー)
- ・内容 : 八重山のシンボルである霊山於茂登岳の麓にある巨大なガジュマルの下、
八重山の伝統文化を堪能しながら、一流シェフによる八重山創作料理フルコースを味わう
期間限定のプレミアム野外レストラン。
- ・企画 : (株)博報堂DYメディアパートナーズ
- ・主催 : DINING OUT PROJECT
- ・オフィシャルパートナー : LEXUS
- ・協力 : (有)ジュマール楽園、(株)あざみ屋、八重山調理師会、(有)トランスアイル、
(有)ペンギン食堂、海人居酒屋なつや、ホッカロー・ファーム、(有)ガーデンパナ、
八重山漁業協同組合、JA おきなわ 八重山地区本部
- ・後援 : 沖縄県、石垣市、石垣市商工会、八重山毎日新聞社
- ・オフィシャルサイト : <http://www.diningout.jp/>
- ・予約お問い合わせ : http://www.diningout.jp/yaeyama2013/dining_out_yaeyama.html

■ ロゴ



■ 出演者の紹介

・ホスト



coba アコーディオニスト・作曲家

※ホスト役であり演奏は予定しておりません。

【PROFILE】

数々の国際コンクールで優勝。以来、ヨーロッパ各国での CD リリース、チャート 1 位獲得など、ヨーロッパ、東京を拠点に国際的な音楽活動を繰り広げている。世界 60 カ国以上でのコンサート経験を通し、世界各地の名店を食べ歩き、「食」への造詣も深い。「音楽は魂を浄化し食は体を浄化する」をモットーとし、食と音楽のコラボレーションイベントを多数プロデュース。

coba オフィシャルサイト URL : <http://www.coba-net.com/>

コメント

「この非日常体験が、われわれ自身を根源的に見直してみる機会となれば、素晴らしいことです。」

・シェフ



しも のしょうへい 下野昌平 フレンチシェフ

【PROFILE】

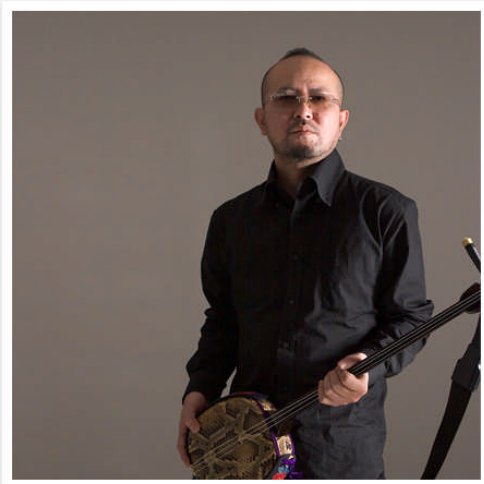
今、最も注目されるフレンチシェフのひとり。フランスの三つ星レストラン、メゾン・トロワグロなど、数々の名店を経て帰国、広尾ア・ニュー ルトゥルヴェ・ヴーのオーナーシェフに。クラシックの技巧に裏付けされながら、新しいアイデアに飛躍するその料理は、開店 1 年目でミシュランの星を獲得するなど、世界から熱い視線をあびている。

ア・ニュー ルトゥルヴェ・ヴー URL : <http://www.restaurant-anu.com/>

コメント

「食を通じて石垣島の新たな一面を最大限引き出し、皆様にご紹介できるよう頑張ります。」

・ローカルパートナー



あらゆきと
新良幸人 唄者・三弦奏者

【PROFILE】

11歳から八重山民謡を父親(新良幸永)に師事。17歳で八重山古典音楽コンクール・最高賞を受賞。パーシャクラブのヴォーカル&三弦奏者、下地勇とのユニット・SAKISHIMA meetingとしても活動。2013年公開の映画『カラカラ』で音楽監督を担当。その他、角松敏生、coba、夏川りみ、犬山イヌコ等のアルバムにも参加しその活躍も多方面に広がっている。

新良幸人 オフィシャルサイト URL : <http://yukito.arize.jp/>

コメント

「悠久の夜空の下、美味しい料理とお酒に寄り添うように歌を奏でたい。」



おかもとのぶゆき
岡元信之 バーテンダー

【PROFILE】

TVディレクター、広告デザインを経て、中目黒の「HIRASAWA'S BAR」で11年の修行を積み、青山、赤坂、表参道でバーテンダーとして業を営み、石垣島のリゾートホテル「Club Med」で日本人初のバーマネージャーを務める。2007年より石垣島にて「BAR NOBU」のオーナーバーテンダーに。一期一会をコンセプトに石垣島でしか味わうことの出来ない新しいカクテルメニューを提供している。

BAR NOBU URL : <http://www.barnobu.com/>

facebook : <http://www.facebook.com/nobu.ishigaki.jp>

コメント

「八重山の心をシェフの料理を合わせて一杯のカクテルに注ぎ込みます。」

■ 本件に関するお問い合わせ先

博報堂DYメディアパートナーズ 広報グループ 西原・山崎 03-6441-9347