



NEWS RELEASE

日本各地の伝統文化・自然・食を通じて土地固有の魅力を発信する地域振興プロジェクト
「DINING OUT」九州初上陸！大分県竹田市で開催決定！
～本日より、限定80名で参加チケット販売を開始～

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」(※)は、その第5弾となる「DINING OUT TAKETA with LEXUS(ダイニング アウト タケタ ウイズ レクサス)」を、大分県竹田市にて、2014年5月31日(土)と6月1日(日)の2日間限定で開催いたします。また、それにともない、本日(4月8日)より、限定80名での参加チケット販売を開始いたします。

第5回となる今回、ミシュラン2つ星の東京銀座のレストラン「ESqUISSE エスキス」シェフ・エグゼクティブ、リオネル・ベカと、「世界ベストレストラン50」の日本評議員代表も務めるコラムニスト、中村孝則が竹田の新たな魅力を発信いたします。

DINING OUT TAKETA with LEXUS について

今回の「DINING OUT TAKETA with LEXUS」は、大分県竹田市の岡城跡において、5月31日(土)と6月1日(日)の2日間限定開催いたします。

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にて活躍中のコラムニスト、中村孝則がホスト役を務めます。中村氏は、2013年から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」の日本評議員代表も務めており、国内外の食事情にも精通。精力的に世界を駆け回り、様々な角度から日本の魅力の発信に寄与しています。

料理を担当するのは、東京・銀座のレストラン「ESqUISSE エスキス」のシェフ・エグゼクティブ、リオネル・ベカ(Lionel Beccat)。フランス、コルシカ島生まれ、マルセイユ育ちのリオネル氏は、フランスで料理界に入るが、東京の「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」のシェフに任命されて来日して以来、日本を拠点に独自のモダンなフランス料理を追求。2012年の「ESqUISSE エスキス」のオープン時より、シェフ・エグゼクティブとして活躍。日本各地の風土や食材にインスピレーションを受けながら積極的に新たな境地を開拓し、軽やかで洗練されたその料理は、日本、フランスのみならず世界の美食家たちの注目の的となっています。リオネル氏が竹田に入り、研ぎ澄まされた感覚で土地を感じ取って生み出されるクリエイションに期待が高まります。

また、今回、竹田をベースに世界で公演を続けるアーティスト集団、DRUM TAO が特別参加することが決定。竹田の雄大な自然に囲まれて地元の魅力をどう表現してくれるのか。このイベント限りのスペシャルなパフォーマンスを披露します。



DINING OUT TAKETA with LEXUS 開催詳細

- ・イベント名 : DINING OUT TAKETA with LEXUS
- ・開催日程 : ①2014/5/31(土) ②2014/6/1(日) ※2回限定
- ・募集人数 : 各回40名、計80名限定 (予定)
- ・開催地 : 大分県竹田市 岡城跡
- ・出演 : ホスト・・・中村 孝則 コラムニスト
シェフ・・・リオネル・ベカ Lionel Beccat レストラン「ESQUISSE エスキス」シェフ・エグゼクティブ
パフォーマー・・・DRUM TAO
- ・内容 : 時代を代表するクリエイターたちが、竹田の自然や文化を新しい感性で切り取った演出で、
五感全てで土地の豊かさを味わう体験を提供する期間限定の野外レストラン
※詳細については、未定
- ・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 (<http://lexus.jp>)
- ・オフィシャルサイト : www.diningout.jp
- ・販売 : JTB 九州大分支店、JTB ロイヤルロード銀座他で、4月8日(火)より販売開始。
WEB購入も可能です。詳細は、DINING OUT オフィシャル WEB サイトにて。

出演者紹介

・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、世界中を取材で駆け回り、独自の視点で雑誌や新聞、TV にて情報を発信しているコラムニスト。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、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」の日本評議員代表も務め、国内外の食事情にも精通している。剣道錬士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 URL: <http://www.takanori-nakamura.co>

・料理人: リオネル・ベカ(Lionel Beccat) レストラン「ESQUISSE エスキス」シェフ・エグゼクティブ



1976年フランス、コルシカ島生まれ。南フランスのマルセイユで育ち、20歳を過ぎて料理の世界に入る。1997年ロアンヌにあるミッシェル・トロワグロのブラスリー「ル・サントラル」に入りその後ミシュラン二つ星レストラン「ギィ・ラソゼ」「ペトロシアン」で料理の腕を磨く。2002年から4年半、三ツ星レストラン「メゾン・トロワグロ」でセカンドシェフを務める。2006年ミッシェル・トロワグロより、東京にオープンした「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」シェフに任命され来日。5年半、同店のエグゼクティブシェフを務める。2012年、東京・銀座にオープンしたレストラン「ESQUISSE エスキス」のシェフ・エグゼクティブに就任。オープンして半年にしてミシュラン二つ星を獲得している。また、リオネル氏は、2011年にフランス国家農事功労賞シュヴァリエ授勲している。

ESQUISSE URL: <http://www.esquissetokyo.com/>

・パフォーマー: DRUM TAO(ドラム・タオ)



1993年和太鼓に魅了された数名の若者たちが集い、愛知県にて結成。1995年大分県竹田市久住町に移転。7年半で九州100万人動員を達し、「TAO」ブランドを確立。2000年には、阿蘇くじゅう国立公園の中央に位置する4万平米の土地に複数の稽古場やトレーニング施設、ゲストハウス等を擁する【TAOの里】を建設。2013年には、結成20周年を迎え、竹田市より名誉市民賞に値する初の「文化創造賞」を受賞。現在は、九州地区はもとより、全国、アメリカ、ヨーロッパ、アジア公演ツアーも実施し、ワールドワイドに活躍するエンターテインメント集団として世界中を魅了している。

DRUM TAO URL: <http://www.drum-tao.com/>

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たりしながら、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。これまで、佐渡(新潟県佐渡市)や八重山(沖縄県石垣市)、祖谷(徳島県三好市)などで開催してまいりました。

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。

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。また、「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: www.diningout.jp

(第1回～第4回までの開催内容もご覧いただけます)