

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」初の東京開催。 「DINING OUT SPECIAL SHOWCASE with LEXUS」

2015年2月21日、22、28、3月1日の4日間限定INTERSECT BY LEXUS-TOKYO (南青山) で開催

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地域振興プロジェクト「DINING OUT (ダイニングアウト)」。

2015年2月21日、22、28、3月1日の4日間限定で、地域の魅力を集めたショーケースイベントを東京にて初めて開催いたします。

「DINING OUT」は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、地域の自治体や賛同者とともに、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き出し、それを具現化する最も象徴的な場所で期間限定の野外レストランを開設。一流シェフが地元食材を使い創作した新たな料理を、コンセプトに則った独自の演出を交えながら提供しています。

「DINING OUT SPECIAL SHOWCASE」と題した今回のイベントには、DINING OUTの趣旨に賛同し、過去、4地域で開催したDINING OUTに参加したシェフたちが東京に集結し、地域の魅力を食で再現。広尾「ア・ニュルトウルヴェ・ヴー」の下野昌平氏、銀座の「ESQUISSE (エスキス)」のリオネル・ベカ氏、赤坂「TAKAZAWA」の高澤義明氏、大阪「HAJIME」の米田肇氏の、世界で注目されるガストロノミーの若きリーダー4名が、それぞれ、八重山、竹田、佐渡、祖谷のこの時期の食材を使って構成するオリジナルのコース料理を提供します。

会場は、DINING OUTを支援する、LEXUS(レクサス)のブランド発信スペース「INTERSECT BY LEXUS-TOKYO」。かつての開催地の知られざる魅力を「再発見」「再編集」する料理を披露し、東京から全国に向けて発信する新たな取り組みとなります。



DINING OUT SADO 2013の様子



DINING OUT TAKETA 2014の様子

このクリエイティブなチャレンジに共感し、本イベントをサポートするのが、LEXUS (レクサス) です。“日本の技術力”を用いて五感を刺激するクルマづくりを行い、世界に発信するLEXUSは、「食」こそ五感を刺激し、料理人の編集力によって感動の一皿を創り上げる点が、LEXUSが目指す「モノづくり」の根幹に流れるものと同じだと考え、さらには、「良質な時間を提供する」・「驚きの体験を提供する」という点も、LEXUSと共通すると考え、このDINING OUTの活動を支援しています。

また、LEXUSは、この活動を通じて、地方の魅力を世界に発信する新たな“地方創生”の形を目指しています。

《本件に関するお問い合わせ先》DINING OUT with LEXUS PR 事務局

担当：徐・河村・松本・関口

Tel : 03-5572-6071 Fax : 03-5572-6075 mail : y-kawamura@vectorinc.co.jp



- ・開催日程： ①2015/2/21 (土) ②2015/2/22 (日) ③2015/2/28 (土) ④2015/3/1 (日)
18:00~
- ・募集人数： 各回5組10名、計40名限定
- ・開催場所： INTERSECT BY LEXUS-TOKYO (東京都港区南青山4-21-26)
- ・出演：
 - ①2015/2/21 (土) 下野昌平 (レストラン「ア・ニュルトウルヴェ・ヴェー」オーナー・シェフ)
 - ②2015/2/22 (日) 高澤義明 (レストラン「TAKAZAWA」オーナー・シェフ)
 - ③2015/2/28 (土) リオネル・ベカ (レストラン「ESQUISSE (エスキス)」シェフ・エグゼクティブ)
 - ④2015/3/1 (日) 米田 肇 (レストラン「HAJIME」オーナー・シェフ)
- ・内容： 毎回、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」。今回は、これまで各地でその腕を振るってきた4人のシェフが東京で一堂に会します。世界で注目される料理人たちが、その土地に隠された魅力を、その土地の食材を使い、その土地で感じた感性で引き出すプレゼンテーション。各シェフ1夜限りというスペシャルな時間で、驚きと歓びに溢れた新しい日本の愉しみかたを提案します。
- ・ディナー代金： 43,200円/お1人様 (ペアリング・ドリンク付き。税込。)
- ・主催： 博報堂DYメディアパートナーズ 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： <http://www.diningout.jp/>

※WEB申込受付期間 1/20(火)~2/8 (日)。
応募人数が上限を上回った場合には抽選を行います。
詳細については、DINING OUTオフィシャルサイトよりご確認ください。

《本件に関するお問い合わせ先》DINING OUT with LEXUS PR 事務局

担当：徐・河村・松本・関口

Tel : 03-5572-6071 Fax : 03-5572-6075 mail : y-kawamura@vectorinc.co.jp

【シェフ プロフィール】 ※開催日順



2015年2月21(土)

下野 昌平 (しものしょうへい)
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・ニュルトウルヴェ・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。

<DINING OUT YAEYAMA 2013>を担当



2015年2月22(日)

高澤 義明 (たかざわよしあき)
2005年東京赤坂に、自身がオーナー・シェフを務めるARONIA DE TAKAZAWAをオープン。アメリカ FOOD& WINE MAGAZINEでは『人生を変える世界のトップレストラン10』のひとつに選ばれ、2012年5月さらなる飛躍を目指して、店名を『誰も知らない小さな実』という意味の看板から、自身の名前だけを掲げるTAKAZAWAに。ASIA'S 50 BEST RESTAURANTSなどの世界のランキングにランクイン。

<DINING OUT SADO 2013>を担当



2015年2月28日(土)

Lionel Beccat (リオネル・ベカ)
2006年ミッシェル・トロワグロより、東京にオープンの「キュージーヌ [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。また、リオネル氏は、2011年にフランス国家農功労賞シュヴァリエ授勲している。

<DINING OUT TAKETA 2014>を担当



2015年3月1日(日)

米田 肇 (よねだはじめ)
緻密に計算された高い技術、革新性、妥協なき完成度と料理を通して表現される壮大な世界観は料理業界でも高く評価され、2009年には、店をオープンして1年5ヶ月という、ミシュラン史上世界最短で三つ星を獲得。2012年5月、店名を「HAJIME」に改める。Foodie Top 100 Restaurants、Asia's 50 Best Restaurantsなどの世界のランキングにランクインするなど、世界で最も注目されている料理人のひとりである。

<DINING OUT IYA 2013>を担当

《本件に関するお問い合わせ先》DINING OUT with LEXUS PR 事務局

担当：徐・河村・松本・関口

Tel : 03-5572-6071 Fax : 03-5572-6075 mail : y-kawamura@vectorinc.co.jp