



瀬戸内の十字路に位置する「日本遺産」広島県・尾道にて  
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 ONOMICHI with LEXUS」期間限定オープン。

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」。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、味覚だけではなく五感すべてで味わっていただけます。

来る2016年3月26日(土)、27日(日)、その第8弾となる「DINING OUT ONOMICHI with LEXUS (ダイニングアウト オノミチ ウィズ レクサス)」を広島県尾道市にて開催します。

「DINING OUT ONOMICHI with LEXUS」の舞台は“尾道水道が紡いだ中世からの箱庭的都市”として「日本遺産」に認定されている港町・尾道。重要な交通路として中世以来多くの商人に重宝された「海の川」と呼ばれる「尾道水道」と「尾道三山」(大宝山・摩尼山・瑠璃山)に囲まれた小さな空間に、歴史ある多くの寺社と民家が狭い坂道と路地に入り組んで建ち並ぶ街並みは、かつての趣を現在に残すユニークな風景を形成しています。

港町として栄えた尾道は、古より多くの人やもの、文化を受け入れ、時を経て異質なものを見事に融合させることで独自の世界を生み出し、育んできました。尾道を歩くと感じる別世界に入り込んだような不思議な感覚は、この土地に脈々と受け継がれた「受け入れ」と「融合」のDNAがもたらしたといえます。

「受け入れ」で「融合」し、新たな価値を生み出す。この“フュージョン”ともいえる在り方こそ、現代に必要とされているアチチュードかもしれない。そんな“尾道DNA”にインスピレーションを受け、今回「DINING OUT ONOMICHI with LEXUS」では、尾道で最も古く、様々な人やもの、文化を受け入れ融合させてきた国宝の浄土寺にて、異なるジャンルのシェフを集めて“最先端のフュージョン”を表現します。

料理をオーケストレーションするのは、郷土と伝統を現代のセンスで描くレストラン「TIRPSE」を率いるレストラン・プロデューサー大橋直誉氏。新しい感性と革新的な料理で世界の注目を集める東京のレストラン「TIRPSE」の仕掛け人である大橋氏は今回どんな驚きで楽しませてしてくれるのか。ホスト役を務めるのは、過去に佐渡と祖谷を担当し、DINING OUTではお馴染みの顔となった、東洋文化研究家のアレックス・カー氏。その学識と審美眼で日本を見つめ続けるアレックス氏の視点は、「日本遺産」であるこの街のどんな魅力を捉えるのか。尾道に気鋭のクリエイターたちが集うことで生まれる、この機会限りの究極の“フュージョン”にどうぞ期待ください。

「DINING OUT ONOMICHI with LEXUS」は2016年3月26日(土)と3月27日(日)の2夜限定で開催。DINING OUTディナー翌日には、尾道のまちの魅力を堪能できるオプションツアーもご用意しております。2月5日(金)より、限定60名のチケット販売を開始いたします。

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。当日は、本イベントにクルマと過ごす歓びを加えたLEXUSのドライビングプログラムをご参加の皆様にご案内予定です。

---

## 【DINING OUT ONOMICHI with LEXUS 概要】



- ・ イベント名 : DINING OUT ONOMICHI with LEXUS
- ・ 開催日程 : ①2016年3月26日(土) ②2016年3月27日(日) ※2夜限定
- ・ 募集人数 : 各回30名、計60名限定
- ・ 開催地 : 広島県尾道市 浄土寺
- ・ 出演 : 料理プロデューサー…大橋 直誉 (レストラン・プロデューサー)  
ホスト…アレックス・カー (東洋文化研究家)
- ・ 内容 : 尾道に息づく「受け入れ」と「融合」のDNAにインスピレーションを受けた「最先端のフュージョン」をテーマに、ガストロノミーの世界に新風を吹き込むレストラン「TIRPSE」の仕掛け人・大橋直誉氏が様々なシェフたちを集めて料理をプロデューズ。瀬戸内海の十字路に位置する尾道の豊かな食材を使って趣向を凝らした料理に、アレックス・カー氏がひも解く尾道の歴史と文化を交え、その夜限り実現する究極のフュージョンを五感全てで堪能いただく野外レストラン。
- ・ 販売価格 : DINING OUT+1泊朝食付きで107,000円～。  
DINING OUT翌日にオプションツアーをご選択いただけます。
- ・ 主催 : Project Dining Out (株式会社博報堂DYメディアパートナーズ)
- ・ オフィシャルパートナー : LEXUS (<http://lexus.jp>)  
エビスビール (<http://www.sapporobeer.jp/yebisu/>)
- ・ オフィシャルサポーター : 広島県
- ・ 協力 : 尾道市・おのみちフィルムコミッション、有限会社いっとく
- ・ 販売 : 2月5日(金)よりJTB中国四国広島支店他で販売開始。WEB購入が可能。
- ・ オフィシャルサイト : <http://www.diningout.jp/>

※詳細は、DINING OUT オフィシャルサイトにて。

## 【出演者プロフィール】

料理プロデューサー： 大橋 直誉（おおはし なおたか） レストラン・プロデューサー



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。翌年ソムリエの資格を取り、サービス・ソムリエに転向。2011年に渡仏し、ボルドー二つ星「Château Cordeillan-Bages」でソムリエを務める。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。2015年7月より1年間限定のデザート・テイasting・レストラン「KIRIKO NAKAMURA」をスタートさせる。

TIRPSE URL : <http://tirpse.com/>

コメント「さまざまな文化・時間が交錯した姿を残す港町・尾道。料理人ではない自分がレストランという形で、新しい文化の衝突や融合する姿をみなさまに提案したいと思います。今まで展開されたことがない新しい DINING OUT のために、尾道という素晴らしい街の空気や物語、人と共に伝統と異文化が繋がるデザインをお見せしたいと思います。」

ホスト： アレックス・カー（Alex Kerr） 東洋文化研究家



1952年アメリカで生まれ、1964年に初来日。エール、オックスフォード両大学で日本学と中国学を専攻。1973年に徳島県東祖谷で茅葺き屋根の民家（屋号＝ちいおり）を購入し、その後茅の葺き替え等を通して地域の活性化に取り組む。1977年から京都府亀岡市に在住し簾庵有限会社設立。執筆、講演、コンサルティング等を開始。1993年、著書『美しき日本の残像』（新潮社刊）が外国人初の新潮学芸賞を受賞。2001年には『犬と鬼』（講談社刊）を執筆し、日本が抱える「文化の病」を取り上げ、注目を浴びる。2005年に徳島県三好市祖谷でNPO法人簾庵トラストを共同で設立。2014年『ニッポン景観論』（集英社）を執筆。現在は、全国各地で地域活性化のコンサルティングを行っている。

URL <http://www.chiori.com/>

コメント：「このイベント『DINING OUT』と豊かな自然、歴史ある文化遺産のまちである尾道の出会いは、本当に素晴らしいと感じています。私も、佐渡、祖谷に続いて3回目ですが、今まで以上に楽しみにしています。大橋さんの指揮のもと集まるシェフたちと取り組む今回の新しいアプローチに期待が高まります。」

### 《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

博報堂DYメディアパートナーズ 広報室 山崎・三石 03-6441-9347

#### ◆ツアーに関するお問い合わせ先 <http://www.diningout.jp>