ONESTORY
日本に眠る愉しみをもっと。

DINING OUT

プレスリリース

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18弾「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」開催決定。

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2020年1月18日(土)、19(日)に「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」を開催致します。

今回のDINING OUTの舞台は、沖縄本島の中部に位置し、歴史ロマンと豊かな自然があふれる、沖縄県うるま市。雄大な歴史と文化を感じる、沖縄最古の城である世界遺産「勝連城跡」や、4つの島々を繋ぎ、東洋一の長さを誇る「海中道路」から臨む果てしなく澄んだ蒼い海など、沖縄らしい景色が広がる場所です。

琉球王朝時代、勝連城があった勝連周辺は、貿易船が各国から着港しやすいという地の利を生かし、海外交易によって、多くの富と繁栄がもたらされました。特に、10代目城主「阿麻和利」の時代に、中国をはじめ、東南アジア・当時の日本との活発な交易によって最盛期を迎えたと言われています。沖縄最古の歌謡集「おもろさうし」には、海外との交易によって育まれた高尚な生活文化が称えられ、「気高さ・心豊かさ」を意味する「肝高（きむたか）」が勝連の美称になっているほどです。

なぜ、勝連は小国でありながらも、海外交易によって発展することができたのか。それは、常に異国と向き合う環境下にあった彼らだからこそ、異国の文化に寄り添い、受け入れ、時に自国の文化に取り込んで、自らを進化させることに長けていたからではないでしょうか。そうした外交の姿勢が、異国と対峙するのでも、服従するのでもなく、対等に互いを認め合う関係を築き、発展につながったのでしょう。今回のDINING OUTを通して、この土地で育まれ、今この地に生きる人にも受け継がれている、気高さの精神「肝高」を感じていただければと思います。

そんな壮大な舞台で料理を担当するのは、世界的なシェフ二人で構成されるポップアップユニット「GohGan」。

2010年に開いた「Gaggan」で、エグゼクティブシェフを務め、世界から注目が集まる「Asia's 50 Best Restaurants」において4年連続1位に輝き、2019年の「The World's 50 Best Restaurants」では4位を獲得したガガン・アナンド氏。そして、九州で唯一「Asia's 50 Best Restaurants」にランクインした「La Maison de la Nature Goh」の福山剛氏。この世界の注目を集める両トップシェフによるポップアップユニット「GohGan」は、これまで日本やアジアで計11回に渡り、その土地の食材や調理法を反映させた料理を提供してきましたが、今回の「DINING OUT」を最後に、その歴史にピリオドを打ち、2021年、改めて、福岡にレストラン「GohGan」として蘇ります。

ディナーホストは、「The World's 50 Best Restaurants」の日本評議委員長を務め、過去8回のDINING OUTに出演し、食やカルチャーなどをテーマに活躍するコラムニスト、中村孝則氏。

「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」は、2020年1月18日(土)、19日（日）の2日間限定で開催致します。
1/18(土)は、全コンテンツ英語対応の、海外ゲスト向け開催日。1/19(日)は、全コンテンツ日本語対応の、国内ゲスト向け開催日。それぞれ、11/14(木) 12:00より、各日40名限定でチケットを販売いたします。

世界で活躍するポップアップユニット「GohGan」が、琉球を舞台に繰り広げる最後のパフォーマンスに、ご期待ください。

【概要】

・イベント名： DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS
・開催日程　： 2020年1月18日（土）、19日（日）
・募集人数　： 各日40名限定 計80名限定
・開催地　　： 沖縄県うるま市
・出演　　： 料理人　GohGan（ガガン・アナンド（Chef）×福山 剛　（La Maison de la Nature Goh））
　　ホスト　中村 孝則（コラムニスト）
・内容　　： 世界的にもトップクラスの実力を持つポップアップユニット「GohGan」2名のシェフが、沖縄の食材を独自の感覚で切り取り、調理した料理を、土地を最も魅力的に表現する場所と演出とともに、五感全てで味わって頂ける２夜限定の野外レストラン。
・主催　　： 株式会社ONESTORY
・オフィシャルパートナー　： LEXUS（http://lexus.jp）
・後援　　： 沖縄県（平成31年度　沖縄観光コンテンツ支援事業）
・協力　　： うるま市、ハレクラニ沖縄
・販売　　： 1/18(土)全コンテンツ英語対応の、海外ゲスト向け開催日チケットは「ハレクラニ沖縄」よりお申し込みが可能です。
　　ご希望者が多数の場合は、後日結果をお知らせいたします。
　　https://www.okinawa.halekulani.com/en/escape/dining_out/
　　1/19(日)全コンテンツ日本語対応の、国内ゲスト向け開催日チケットは「JTB沖縄」よりWEB購入が可能です。
　　https://www.jtb.co.jp/stores/j8972-0/diningout/ryukyu-uruma/
・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。

＊このたびの首里城の火災という甚大な被害に対し、心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い再建をお祈り申し上げます。今後、ONESTORY としてできる限りの支援活動を実施していく予定です。

【出演者プロフィール】

GohGan

ガガン・アナンド　Chef

インド コルカタ出身。2007 年にバンコクへ移住し、その後レストランの料理長を務める一方、エルブジで研修を積む。2010 年に開いたレストラン「Gaggan」では、エグゼクティブシェフを務め、Progressive Indian Cuisine（進歩的インド料理）を打ち出す。世界的注目が集まる「Asia's 50 Best Restaurants」において４年連続１位に輝き、2019 年の「The World's 50 Best Restaurant」では 4 位を獲得。同年 8 月新たなチャレンジに向けてお店をクローズし 11 月に再始動をする。

福山 剛（フクヤマ　タケシ）　La Maison de la Nature Goh / 福岡

1971 年生まれ。福岡県出身。高校在学中、フレンチレストランの調理の研修を受け、料理人の道へ。1989 年、フランス料理店『イル・ド・フランス』で研鑽を重ね、その後、1995 年からワインレストラン『マーキュリーカフェ』でシェフを務めた。2002 年 10 月、福岡市西中洲に『La Maison de la Nature Goh』を開店。2016 年には、九州で初めて「Asia's 50 Best Restaurants 」に選出され、2019 年には 24 位にランクインを果たす。

ディナーホスト：中村 孝則 （ナカムラ タカノリ）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、雑誌や新聞、TV にて活躍中。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、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」の日本評議委員長も務める。剣道教士 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：

http://www.dandy-nakamura.com/

≪本件に関するお問い合わせ≫
株式会社ONESTORY　後藤　03-6441-9722