

2013年7月4日

株式会社博報堂DYメディアパートナーズ
DINING OUT PROJECT

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

佐渡(新潟県)・祖谷(徳島県)の二箇所で開催決定

『DINING OUT SADO with LEXUS』

『DINING OUT IYA with LEXUS』

各限定80名 いよいよツアーフェア開始!

東洋文化研究家アレックス・カーと、

Asia's 50 Best Restaurants 2013に選出された日本を代表するシェフ
「TAKAZAWA」高澤義明、「HAJIME」米田肇が参加、佐渡と祖谷の新たな魅力を発信

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」。その第3弾となる「DINING OUT SADO with LEXUS(ダイニング アウト サド ウィズ レクサス)」と、第4弾「DINING OUT IYA with LEXUS(ダイニング アウト イヤ ウィズ レクサス)」が、それぞれ、2013年9月14日(土)~16日(月・祝) 於 佐渡(新潟県)、2013年10月19日(土)~21日(月) 於 祖谷(徳島県)にて、開催する運びとなりました。

「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。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に、世界で注目される料理人、時代を代表するクリエイターを招き、その土地で採れた食材に新しい感覚を吹き込む料理と、その土地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新しい日本の愉しみかたを提供しています。

今回の「DINING OUT SADO with LEXUS」と「DINING OUT IYA with LEXUS」では、昨年10月に実施した「DINING OUT SADO」に続き、東洋文化研究家のアレックス・カーが両開催地でホスト役を務めます。アレックス・カーにとって、佐渡は、古くからの歴史と文化が今に引き継がれ、能や神社仏閣等を中心に語り尽くせぬ魅力がある土地。また、祖谷は、40年前の大学時代にヒッチハイクでこの地を訪れ、廃屋であった古民家を買い取り、再建、昨年夢であった大改修を終えたという、縁の深い特別な場所です。同地の地域観光振興コンサルティングにも携わっています。

「DINING OUT SADO with LEXUS」の料理を担当するのは、東京・赤坂のレストラン「TAKAZAWA」のオーナー・シェフ、高澤義明。高澤シェフは、日本の良き風土・人・食材・伝統的な世界を再構築してモダンに供することをテーマにオリジナルなスタイルを確立。「TAKAZAWA」は、国内外で注目を集め、アメリカ「FOOD & WINE MAGAZINE」で『人生を変える世界のトップレストラン10』のひとつに選ばれています。

一方、「DINING OUT IYA with LEXUS」の料理を担当するのは、大阪・肥後橋のレストラン「HAJIME」のオーナー・シェフ、米田肇。米田シェフは、自然、地球への敬意や生命の儚さを独自の美意識で表現し、その緻密で妥協なき料理の完成度と世界観が評価され、2009年に、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ツ星を獲得して

います。二人は、今年揃ってAsia's 50 Best Restaurants 2013にも名を連ね、世界に認められる気鋭の料理人です。

また、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が、前回に引き続き、オフィシャルパートナーとして参画。LEXUSは、DINING OUTの革新的で驚きに満ちたチャレンジに共感し、本イベントをサポートします。

以上のコアメンバーに加え、今回のDINING OUTは、佐渡、祖谷それぞれ、地元の文化や食材発掘において、生産者やレストランをはじめとする様々なローカルパートナーの協力を得て開催します。

なお、「DINING OUT SADO with LEXUS」および「DINING OUT IYA with LEXUS」のツアーは、JTBロイヤルロード銀座他で一般販売致します。WEB購入も可能です。(DINING OUTオフィシャルサイトからツアー予約ページへ直接リンクいたします。)佐渡は、7月5日(金)より販売開始、祖谷は、8月上旬ごろ(日程未定)販売開始を予定しております。

また、DINING OUTにクルマと過ごす楽しさを加えたLEXUS AMAZING EXPERIENCE/パッケージも発売予定です。

■ 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、人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/>

■ 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・藤井 03-6441-9347

■ 「DINING OUT SADO with LEXUS」概要

DINING OUT S A D O with

- ・開催日程 : ①2013/9/14(土)～15(日) ②2013/9/15(日)～16(月・祝) ※2回限定
- ・募集人数 : 各回40名、計80名限定
- ・開催場所 : 新潟県佐渡市 大膳神社（※野外レストラン開催場所）
※ツアーの行程については、DINING OUTオフィシャルサイトよりご確認ください。
- ・出演 : ・アレックス・カー(ALEX KERR, 東洋文化研究家)
・高澤 義明(レストラン「TAKAZAWA」オーナー・シェフ)
- ・内容 : 日本の伝統文化の継承を実践する東洋文化研究家のアレックス・カーと、日本の良き風土・人・食材・伝統的な世界を再構築してモダンに供する新たなスタイルの料理を提案している高澤義明とのコラボレーションが実現。
江戸末期の建築で新潟県有形民俗文化財である茅葺屋根の能舞台を持つ大膳神社における“薪能”的上演とあわせ、高澤 義明シェフによる佐渡の食材を使った新たなスタイルのコース料理を提供するプレミアムな野外レストランを開催。さらに、ツアーの全行程に亘り、ホストのアレックス・カーが、伝統文化に根差した不思議な魅力に溢れた「佐渡」を独自の視点で切り取り、解説しながらご案内します。
- ・旅行代金 : 99,800円
- ・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 : <http://www.diningout.jp/>
- ・ツアーの販売・問合せ : JTBロイヤルロード銀座（担当：辻本、青山、中村、谷口 03-6731-7690）
※7/5(金)～販売開始。WEBで購入可能。

■ 「DINING OUT SADO with LEXUS」出演者の紹介

・ホスト：アレックス・カー ALEX KERR 東洋文化研究家



【PROFILE】

1952年アメリカ生まれ。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。1977年から京都府亀岡市に在住し、京都を初め日本各地で文化講演、執筆活動などを続ける。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。1997年から、京都とバンコクを往来しながら文化活動に従事する。現在は、奈良県十津川村、香川県宇多津町、仁尾町、徳島県三好市をはじめ、全国各地で地域観光振興のコンサルティングを行っている。

ALEX KERR URL: <http://www.alex-kerr.com/jp/>

・料理人：高澤 義明 シェフ



【PROFILE】

1976年東京生まれ。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。一日二組限定で始めた小さなレストランは、次第に予約の取れないレストランになっていく。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。そして今年、Asia's 50 Best Restaurants 2013にも選ばれる。日本の良き風土・人・食材、伝統的な世界を再構築してモダンに供する、タカザワ・ワールドはいよいよ次のステージへ…

TAKAZAWA URL: www.takazawa-y.co.jp

コメント

「五感全てを楽しませる非日常の空間で、その土地の風景や文化を感じ取れる料理とスケールの大きい神秘的な世界觀を表現したいと思います。」

■「DINING OUT IYA with LEXUS」概要



- ・開催日程 : ①2013/10/19(土)～20(日) ②2013/10/20(日)～21(月) ※2回限定
- ・募集人数 : 各回40名、計80名限定
- ・開催場所 : 徳島県三好市東祖谷、
祖谷地方最大の武家屋敷「喜多家」（予定）（※野外レストラン開催場所）
※ツアーの行程については、未定。
- ・出演 : ・アレックス・カー(ALEX KERR, 東洋文化研究家)
・米田 肇(レストラン「HAJIME」オーナー・シェフ)
- ・内容 : 日本の伝統文化の継承を実践する東洋文化研究家のアレックス・カーと、ミシュラン史上世界最短で三ツ星を獲得し、高い技術と革新性で妥協なき完成度の料理を壮大な世界観で表現する米田肇のコラボレーションが実現。
※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 : <http://www.diningout.jp/>
- ・ツアーの販売・問合せ : JTBロイヤルロード銀座（担当：辻本、青山、中村、谷口 03-6731-7690）
※8月上旬、販売開始予定。

■ 「DINING OUT IYA with LEXUS」出演者の紹介

・ホスト：アレックス・カー ALEX KERR 東洋文化研究家



【PROFILE】

1952年アメリカ生まれ。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。1977年から京都府亀岡市に在住し、京都を初め日本各地で文化講演、執筆活動などを続ける。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。1997年から、京都とバンコクを往来しながら文化活動に従事する。現在は、奈良県十津川村、香川県宇多津町、仁尾町、徳島県三好市をはじめ、全国各地で地域観光振興のコンサルティングを行っている。

ALEX KERR URL: <http://www.alex-kerr.com/jp/>

・料理人：米田 肇 シェフ



【PROFILE】

1972年大阪府生まれ。大学卒業後、コンピュータ関連のエンジニアを経て料理の世界へ。2008年5月に“本当に素晴らしいレストラン”を造るというテーマを掲げ、「Hajime RESTAURANT GASTRONOMIQUE OSAKA JAPON」を誕生させる。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、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ツ星を獲得。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。

HAJIME URL: www.hajime-artistes.com

コメント

「空、大地、水、風…。祖谷のすべてと希望を感じられる様な料理をつくりたいと思っています。」