

【報道関係各位】

2022年7月1日  
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

夏夜の風情に身を委ねる季節の催し『夏の灯』開催  
福岡「高宮庭園茶寮」にて7月23日(土)～8月7日(日)期間限定開催

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：宮下 慶輔、以下 PDP）が運営する福岡県福岡市南区にある「高宮庭園茶寮」は、日本の古き良き夏夜の風情を楽しむ催し「夏の灯(なつのひ)」を2022年7月23日(土)～8月7日(日)の期間限定で開催します。



■ イベントの詳細はこちら：<https://takamiyagarden.com/event/natsu-no-hi/>

「高宮庭園茶寮」は、かつて筑豊の炭鉱王と呼ばれた貝島家の邸宅の跡地として、現在は福岡市の指定文化財に指定されています。100年の時を超えて当時の趣はそのままに現代技術とデザインを融合させ、福岡の新たな寛ぎの場を目指す新施設として2022年4月1日にオープンしました。

今回開催される「夏の灯」は貴重な近代和風建築の技術が残る邸宅で、自然の恵みを最大限に生かしたコース料理と竹灯籠のライトアップが施された日本庭園を眺め、夏の宵を堪能するイベントです。

## 夏夜の音に耳を傾け、“竹あかり”が灯る日本庭園を愉しむ

今回庭園の演出を担当していただくのは、日本初“竹あかり”総合プロデュース集団“CHIKAKEN”。

“竹あかり”を通じて、日本の和の美しさを伝え、人々のつながりを生み出しながら、地域活性や持続可能な社会の実現を目指す、九州熊本を拠点に日本や世界各地で活躍するプロデュース集団です。

そんな SDGs の実現に寄与する活動にシンパシーを覚え、竹あかりのライトアップを行っていただく運びとなりました。そんな彼らが手掛ける“竹あかり”の演出によって、夏の闇夜にやさしい灯が浮かび上がる幻想的な庭園へと変身します。

お食事のあとは、“高宮庭園茶寮”オリジナルの提灯を持ち、庭園散策へのご案内します。能作の風鈴の音、蝉や鈴虫の声に耳を傾け、風情ある日本の夏に触れ合う機会をご提案します。



### ■ CHIKAKEN (ちかけん) について

日本発・世界初の“竹あかり”総合プロデュース集団。

社会問題化した放置竹林の竹に穴をあけ、あかりを灯す「竹あかり」を演出制作・プロデュースしている。

2007年4月の設立以降、“自分たちのまちは、自分たちで灯す”をコンセプトに熊本を拠点に全国各地でその土地にしかない魅力や可能性を引き出し、多くの出会いを生み出しながら、地域活性化のきっかけになる活動を展開。竹あかりを新たな日本文化として、100年後の未来にも受け継がれていくことを目指している。

公式 HP : <https://chikaken.com/>

《これまでの主な活動実績》

- 明治天皇百年祭（東京 明治神宮 2012年）第32回経済産業省ディスプレイ産業優秀賞受賞
- 伊勢志摩サミット・配偶者プログラム夕食会場（三重県志摩市 2016年）
- 第25代専如門主伝灯奉告法要協賛行事・西本願寺花灯明（京都 2017年）他多数



## 九州の自然の恵みとその美味しさを最大限に活かす期間限定フルコース

「高宮庭園茶寮」のレストランでご提供している料理は、九州の厳選された素材を用いて、日本ならではの出汁・茶などの食文化を大切にしながらも、様々な技法でアレンジをした創作料理です。

今回のイベントに合わせ、夏の夜に相応しいコースを2種類ご用意しました。



コース① ¥13,000(平日)/¥15,000(休日)	コース② ¥18,000(平日)/¥20,000(休日)
(壹の皿) 長浜市場直送鮮魚の昆布締め	(壹の皿) 長浜市場直送鮮魚の昆布締め
(貳の皿) オマール海老の塩麴マリネ マンゴーとココナッツのソース	(貳の皿) オマール海老の塩麴マリネ マンゴーとココナッツのソース
(参の皿) 宮崎県産鰻とズッキーニ 赤米 鰻出汁リゾット	(参の皿) 宮崎県産鰻とズッキーニ 赤米 鰻出汁リゾット
(肆の皿) 冬瓜のすり流し カニとあご出汁のジュレ	(肆の皿) シャラン産 鴨胸肉のロースト 赤梅とビーツ ルビーポルト酒のソース
(お魚) 甘鯛の鱗焼き 白ワインと鰻出汁のソース	(伍の皿) 冬瓜のすり流し カニとあご出汁のジュレ
(果物) 白桃	(お魚) 甘鯛の鱗焼き 白ワインと羅臼昆布のソース
(お肉) 伊万里 A5 ランク 牛サーロイン サマートリュフ 醤油と本味麴の照焼赤ワインソース	(果物) 白桃
(締め) 石臼挽き蕎麦 カマルグの塩	(お肉) 伊万里 A5 ランク 牛サーロイン サマートリュフ 醤油と本味麴の照焼赤ワインソース
(氷菓子) 夏の灯 抹茶餡	(締め) 石臼挽き蕎麦 カマルグの塩
(茶菓子) ペカンナッツ羊羹	(氷菓子) 夏の灯 抹茶餡
	(お茶・茶菓子) ペカンナッツ羊羹

## 「夏の灯」概要

- イベント名：夏の灯
- 開催期間：2022年7月23日(土)～8月7日(日)
- 開催場所：高宮庭園茶寮
- 金額：平日：¥13,000 / ¥18,000 (消費税/サービス料/乾杯酒付)  
休日：¥15,000 / ¥20,000 (消費税/サービス料/乾杯酒付)
- 特別特典：着物 or 浴衣を着用のお客様には高宮庭園茶寮オリジナルどら焼きのお土産をプレゼント
- 申込み方法：

コース①

[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?ctid=e014007601&shop=26555&planid=250571](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=26555&planid=250571)

コース②

[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?ctid=e014007601&shop=26555&planid=250572](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=26555&planid=250572)

## 施設概要



【施設名】	高宮庭園茶寮(タカミヤテイエンサリョウ)
【住所】	〒815-0083 福岡市南区高宮五丁目 16-1
【TEL】	092-710-3357
【営業時間】	《ランチ》 火～金 11:30～15:00 (最終入店 13:30) 土日祝 11:00～15:30 (最終入店 14:00) 《ディナー》 日祝、火～木：17:30～21:30 (最終入店 19:00) 金土祝前日：17:30～22:00 (最終入店 19:30)
【公式 WEB サイト URL】	<a href="https://takamiyagarden.com/restaurant/">https://takamiyagarden.com/restaurant/</a>
【席数】	大広間 48席 個室 1部屋、半個室 1部屋
【アクセス】	西鉄天神大牟田線「高宮」駅 中央出口より徒歩 5分



## 《SDGs の取り組み》

日本人が持ち続けてきた美意識、そして守り続けてきた自然。

国連が 2030 年までに達成を目指す「持続可能な開発目標(SDGs)」に賛同し、我々ができることを考え実施してまいります。

### ■ コンポスト

生ごみや農作物廃棄物などの有機物を微生物の働きで分解させて堆肥にする「コンポスト」を採用。

どうしても出てしまう廃棄物をゴミとして捉える代わりに資源として活用します。

### ■ 寄付

伝統工芸品をはじめ、長年にわたり受け継がれている技術や技法を用い作られた工芸品が今後も受け継がれるように、3 か月に 1 度団体へ寄付を行っています。

## 運営会社概要

■社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設 立：1997 年 7 月 1 日

■代表取締役社長：宮下 慶輔

■本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F

■従業員数：674 名（2021 年 5 月現在）

■事業内容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営企画及びコンサルティング事業

■WEB サイト：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter (@pdp\_kandou)

Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons>) / instagram(positivedreampersons\_inc)

### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [児島]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr\_team@positive.co.jp