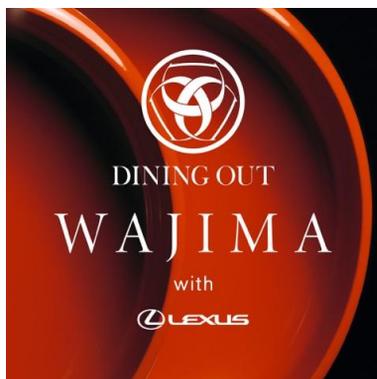


奥能登の絶景と漆文化を探る、五感で味わう唯一無二の体験

“DINING OUT WAJIMA with LEXUS”

16回目のオフィシャルパートナーとしてドライビングプログラムを提供
2019年8月9日（金）18：00よりチケット発売開始

LEXUSは、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（ダイニングアウト）」の取り組みに共感し、オフィシャルパートナーとして参加。2019年10月5日（土）、6日（日）に、石川県輪島市にて、「DINING OUT WAJIMA with LEXUS（ダイニングアウトワジマウィズレクス）」を開催します。



今回の舞台は「輪島塗」で有名な輪島です。漆器のことを英語では「japan」とも訳されます。陶磁器を「china」と呼ぶのと同様に、国名と同じ名をもつ漆器は、まさに日本を代表する伝統工芸品です。美しい棚田や海岸線が続く日本ならではの原風景が残るこの土地に、なぜ漆芸が根つき、世界に誇る文化として花開いたのか。「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」では「漆文化の国（japan）の精神の源流を紐解き、真の豊かさを探る」をテーマに、輪島の雄大な自然と、漆芸と共生する人々の暮らしから垣間見るアートの感性を五感で堪能いただけます。

料理に挑むのは、ともに自然に敬意を払い素材の扱いに定評のある日米2人のシェフ。石川県出身、東京・西麻布「AZUR」の植木将仁シェフと、サンフランシスコに拠を構え、熾火料理を主とした料理スタイルでミシュランの3つ星受賞のレストラン「Saison」のジョシュア・スキングズ氏です。

ディナーのホスト役はコラムニストの中村孝則氏、ツアーガイドには東洋文化研究家のアレックス・カー氏を迎えます。さらに「DESIGNING OUT」プロジェクトも同時開催。世界的な建築家である隈研吾氏をクリエイティブプロデューサーとして迎え、輪島塗職人と共に開発した新しい輪島塗の器も披露される予定です。

LEXUSはその日その時しか経験できない唯一無二の体験に共感し、LEXUS車による送迎とドライビングプログラムを提供、本イベントをサポートしています。美しい里山・里海を有し、日本の原風景が残る輪島を、LEXUSとともにご体験ください。

◆チケット発売とDINING OUTについては https://lexus.jp/brand/dining_out/wajima/ をご覧ください。

◆LEXUS

LEXUSは、日本発のラグジュアリーライフスタイルブランドとして、心揺さぶる驚きと感動を創り出すことを信念としています。そのために、徹底して作り込み、お客様に思いをめぐらせ考え抜く。LEXUSの活動は、クルマだけに留まりません。例えば「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT」では、地域の特色や技術を生かしながら、自由な発想で新しいモノづくりに取り組む、日本各地の若き「匠」をサポート。日本の文化やモノづくりの価値を未来へつなげていく活動を行っています。

「日本に眠る愉しみをもっと。」をコンセプトに、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」は、日本各地に眠る文化や食材を、匠の技によって新たな料理へと昇華させるシェフと、地元スタッフが一体となったおもてなしのイベントです。その日その時しか経験できない、五感全てで味わう唯一無二の体験に共感し、LEXUSは本イベントをサポートしています。

LEXUS DINING OUTページ

https://lexus.jp/brand/dining_out/wajima/



「LEXUS ドライビングプログラム」

「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」では、フラッグシップモデルのLSをはじめとしたLEXUS車による送迎や、ドライビングプログラムを予定しております。自然と共生する日本の原風景を楽しめる輪島で、クルマと過ごす喜びを感じていただけるドライビング体験を提供いたします。小さな田園が連なり海岸まで広がっていく色鮮やかな千枚田や、日本百景にも数えられる九十九湾、今でも人々の暮らしに密接に関わる重蔵神社など、クルマと共に奥能登の雄大な自然と輪島の歴史を堪能いただけます。

◆DINING OUT WAJIMA with LEXUS 概要

【タイトル】 DINING OUT WAJIMA with LEXUS

【日程】 2019年10月5日（土）、6日（日）※2日程限定

【場所】 石川県輪島市

【募集人数】 各日程40名、計80名限定

【出演】 料理人 植木 将仁（AZUR et MASA UEKI） ×

Joshua Skenes（Chef/Founder）

ホスト 中村 孝則（コラムニスト） × アレックス・カー（東洋文化研究家）

DESIGNING OUT Vol.2 クリエイティブプロデューサー 隈研吾（建築家）

【内容】 日本と海外、それぞれの地でトップクラスの実力を持つ2名のシェフと、器作りに隈研吾氏を招致。

漆文化の国（japan）の精神の源流を紐解き、真の豊かさを探り、

輪島の文化を五感全てで堪能いただく、2夜限定の野外レストラン。

【主催】 株式会社ONESTORY（<http://www.onestory-media.jp/>）

【オフィシャルパートナー】 LEXUS（<http://lexus.jp>）

【オフィシャルサポーター】 輪島FUNCS

【協力】 輪島市、輪島漆器商工業協同組合

【販売】 8月9日（金）18:00より、JTB金沢で販売開始。WEB購入が可能です。

<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。

出演者



シェフ：植木 将仁（ウエキ マサヒト）

AZUR et MASA UEKI

1967年石川県金沢出身。1990年より渡仏し、南フランスの四ツ星ホテル『ホテル ルデュロス』をはじめ、フランスやイタリアで3年間に渡り料理の研鑽を積む。帰国後、93年『代官山タブローズ』スーシェフ就任。98年『白金ステラート』オープンと共にシェフに就任。2000年独立後、青山に『RESTAURANT J』をオープン、07年若井沢『MASAA's』『RESTAURANT & BAR J』を経て、2017年株式会社マッシュフーズとともに同店をオープン。日本の伝統的な食材や伝統文化を探究しながら自身の料理に落とし込み発信し続け、オープンから間もなくして注目を集め、高い評価を得ている。



Photo : Bonjwing Lee

シェフ：Joshua Skenes（ジョシュア スキーンズ）

Chef/Founder

Chef Joshua Skenes は2006年、『Saison』のコンセプトを産み出し、2009年にサンフランシスコにて1号店をオープン。熾火料理を主とした料理スタイルで食材の自然のあるべき姿を尊重しながら、最高品質の食材への追求とその革新的な調理法で注目を浴び、アメリカ人として熾火料理で唯一ミシュランの3つ星を獲得。「the world's 50 best restaurant」、「Food & Wine's」のベストニューシェフ、「Elite Traveler Magazine's」の次の世代を担う最も影響力のあるシェフ15名にも選出される。2016年、更なるイノベーションの促進と成長のプラットフォームを提供するために、『Saison Hospitality』を設立。2017年には想いをLaurent Gras氏に引き継ぎ『Saison』の現場から完全に身を引き、さらなる革新と研究のラボラトリーとして『Skenes Ranch』を設立。同年、サンフランシスコ沿岸に Skenesの海に馳せる想いを込めた『Angler』をオープンさせると、2018年 Esquire Magazineにて全米のベストニューレストラン、GQにおいても全米ベストニューレストランに選出され、ミシュラン一つ星を獲得。2019年にはビバリーヒルズに『Angler』の2号店をオープン。今、世界が最も注目する料理人の一人である。



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：

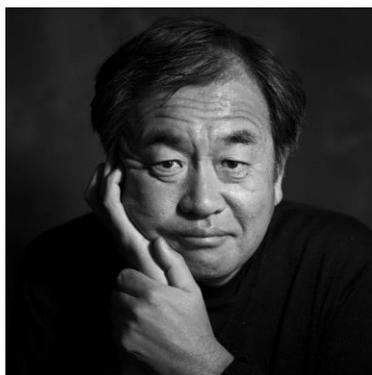
<http://www.dandy-nakamura.com/>



ツアーホスト：アレックス・カー

東洋文化研究家

1952年生まれ。イエール大学で日本学を専攻。東洋文化研究家、作家。現在は京都・亀岡の矢田天満宮境内に移築された400年前の尼寺を改修して住居とし、そこを拠点に、国内をまわり、昔の美しさが残る景観を観光に役立てるためのプロデュースを行っている。著書に『美しき日本の残像』（新潮社）、『犬と鬼』（講談社）など。DINING OUT SADO, IYA, ONOMICHI, UCHIKO, TOTTORI-YAZU, AOMORI-ASAMUSHIを担当。



©JUNYA OKADA

DESIGNING OUT Vol.2 クリエイティブプロデューサー 隈 研吾 建築家

1954年生。東京大学建築学科大学院修了。1990年隈研吾建築都市設計事務所設立。現在、東京大学教授。1964年東京オリンピック時に見た丹下健三の代々木屋内競技場に衝撃を受け、幼少期より建築家を目指す。大学では、原広司、内田祥哉に師事し、大学院時代に、アフリカのサハラ砂漠を横断し、集落の調査を行い、集落の美と力にめざめる。コロンビア大学客員研究員を経て、1990年、隈研吾建築都市設計事務所を設立。これまで20か国を超す国々で建築を設計し、日本建築学会賞、フィンランドより国際木の建築賞、イタリアより国際石の建築賞、他、国内外で様々な賞を受けている。その土地の環境、文化に溶け込む建築を目指し、ヒューマンスケールのやさしく、やわらかなデザインを提案している。また、コンクリートや鉄に代わる新しい素材の探求を通じて、工業化社会の後の建築のあり方を追求している。

「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT」にもコラボレーターとして参画し、日本各地の若き「匠」によるモノづくりを支援。



<DESIGNING OUTとは>

「ONESTORY」と、日本の「モノ・コト・場所・人」の魅力を再発見する雑誌「Discover Japan」、そして地域に知見のあるクリエイターがチームを組み、地場産業や伝統工芸に焦点を当てることで、地域の価値を再発見する新しいモノ作りプロジェクト。

DESIGNING OUT Vol.1 ダイジェスト

Vol.1のクリエイターには日本の伝統工芸に新しい価値を加えて世の中に発信し続ける『丸若屋』代表の丸若裕俊氏を迎え、創業400年という有田焼の歴史とその起源を回顧し、有田、伊万里、唐津の3地域より、13名の窯元・作家とともに12のスペシャルな器をつくり上げました。



DESIGNING OUT Vol.1クリエイター 丸若裕俊

「株式会社丸若屋」代表、日本文化の再生者。2010年に「株式会社丸若屋」を設立。伝統工芸から最先端の工業技術まで、昔からあるものに時代の空気を取り入れて再構築、新たな視点から提案をする。2014年、パリのサンジェルマンにギャラリーショップ「NAKANIWA」をオープン。日本とフランスという2つの拠点から、21世紀だからこそ見出せる価値創造に取り組み、今の時代にしか生み出すことのできない新しい日本文化の形を追い求めている。



◆参考：「DINING OUT」の魅力

**DINING OUTはLEXUSとともに、
日本各地に眠る、唯一無二の体験を提供しています。**

①その土地を象徴する特別な場所がレストラン会場となるプレミアム体験

観光地として有名な場所から、地元でも注目されていない場所も候補地として選定し、開催ごとのテーマに見合った場所を野外レストランの会場に仕立てあげていく。開催後は、新たな観光地として顕在化されていくことも。



②世界中から注目されるシェフが、匠の技で食材の魅力を引き出す

国内外から高い評価を受け、注目を集めるシェフが料理を演出。匠の技で地元食材の新たな魅力を引き出した「DINING OUT」でしか味わうことのできないオリジナルメニューが完成。地元食材の新しい調理法やメニューのレシピも全て公開し、地元の料理人が新たな郷土料理として価値化していくことを大きな目的としている。



③地域の魅力を最大限表現する総合演出によるおもてなし

開催地域に古くから根付いている伝統芸能、もしくは、伝統芸能を現代に見合うカタチでアレンジを行っている表現者を招聘。地域に伝わるストーリーの演出やDINING OUTならではの舞台設定など、こだわりの総合演出で参加者をもてなしていく。



④100名以上の地元スタッフとともに作り込んでいく

現地でのワークショップを複数回にわたり実施し、制作過程やノウハウを惜しみなく地元協力者に共有し、本番当日に向けて、DINING OUTスタッフ、地元協力者が一体となってイベントを作り上げていく。



⑤15万円以上するプランが発売後数日で完売

高感度な客層がDINING OUTの理念に共感し、高額な旅行プランにも関わらず、毎回発売後すぐに完売。参加者は開催地の新たな魅力に気づき、DINING OUTだけでなく、開催地域の最高のファンとなっている。



⑥DINING OUTから派生したプロダクト開発

DINING OUTの開催によって発掘された地域食材を活用した加工商品、地場産業や地域の匠とコラボレーションしたオリジナル商品など、地域の特性に合わせた商品開発を展開し、日本各地のものづくりを盛り上げていく。

