

SHISHI-IWA HOUSE

PRESS RELEASE

4月吉日

～能登の復興を考える～

軽井沢 SHISHI-IWA HOUSE が能登をサポートするディナーイベント開催

レスキュー&リボーンプロジェクトの輪島塗漆器で池端シェフの料理を楽しむ

軽井沢のリトリートリゾートとして知られるSHISHI-IWA HOUSEでは、6月6日（金）にメインダイニングの「Shola」にて能登をサポートするディナーイベントを開催し、本イベントの利益を能登半島の方々への支援に充て、またホテルとしても継続して復興支援に取り組んでいきます。

能登半島地震では280名以上が亡くなり、約600名が負傷、84,000戸以上の住宅が損壊、100以上の事業所が閉鎖するなど、甚大な被害が生じました。政府の試算によれば、被害総額は1.1兆円から2.6兆円にのぼり、日本の地震災害の中で7番目に大きな損失とされています。発生から15ヶ月が経過した現在も復興への道のりは困難を極め、進行は緩やかです。

このディナーイベントでは輪島キリモト・桐本氏をナビゲータに迎え、桐本氏が提案する「輪島塗 Rescue & Reborn プロジェクト」によって救済された輪島塗御膳揃いを使用。ゲストの皆さまに震災によって居場所をなくした輪島塗の器を実際に手に取って食事を楽しんでいただきます。震災からの復興への道のりはまだまだ長い中、地域の大切な伝統工芸である輪島塗を次世代にもつないで行くべく、桐本氏は能登町のお宿「ふらっと」夫妻が、震災で蔵などに仕舞われていた輪島塗御膳揃いや器などを救い出し、洗浄、保管していた物の中から、傷ある物を何人もの職人の手で、直して、研いで、朱合い漆を塗り、透き溜という新たな仕上げに生まれ変わらせる活動に尽力されています。当日は震災後の活動のご説明および生まれ変わらせた輪島塗の器をご紹介します。



お料理を担当するのは、能登で生まれ育ち、「ラトリエドゥノト」のシェフとして能登の恵み豊かな素材を用いて活動している池端隼也シェフです。震災でレストランが損壊し、能登でのレストラン営業ができない中、精力的に日本国内を巡り、能登の現状を発信しながら復興を目指して活動する池端シェフが、能登の生産者をサポートする能登らしい食材を用いながらも、SHISHI-IWA HOUSEが位置する軽井沢の食材との出会いも表現する料理をSholaの岡本シェフと共に披露いたします。

SHISHI-IWA—HOUSE

SHISHI-IWA HOUSEは、このディナーをひとつのきっかけに、ホテル内 SHISHI IWA SHOPにおいて輪島塗Rebornや輪島キリモトの輪島塗作品を継続的に取り扱い、輪島塗 Rescue & Reborn プロジェクトについて発信していくことで、微力ではあるものの能登地域のものづくりとビジネスの再生を長期的に応援していきたいと考えています。そして、SHISHI-IWA HOUSEのこの取り組みに、ぜひご来場の皆さまにもご賛同いただき、支援の輪を広げていければと願っています。

以上

—お問い合わせ先—

エスティーム 山崎
info@s-team-inc.jp

SHISHI-IWA HOUSE

【能登サポートディナーの概要】

内容：2025年6月6日（金） 18：00～21：00 終了予定

会場：SHISHI-IWA HOUSE 内レストラン Shola

料金：38,000円（お料理およびペアリングのドリンクを含む）、税およびサービス料別

定員：30名

* SHISHI-IWA HOUSE にご宿泊をご希望のお客様には宿泊費15%OFFにてご案内いたします。

【輪島塗 Rescue & Reborn プロジェクトについて】

民宿「ふらっと」を運営するベンジャミン・フラットさんと船下智香子さんの夫妻が被災した輪島塗を瓦礫の中からレスキューし、輪島キリモトが生まれ変わらせる（リボーン）活動。能登半島地震で保管場所を失い、やむを得ず捨てる事になった輪島塗を譲り受け、必要な人に受け渡す活動。ふらっとの2人の活動を知った桐本さんが、少し欠けがあるなど修復が必要な輪島塗を譲り受け、キリモト流の新しい味付けを加えて再生、輪島塗の新しい価値をつけて発信している。



【L'Atelier de NOTO (ラトリエ・ドゥ・ノト) オーナーシェフ 池端 隼也 (いけはたとしや) 氏】



1979年、輪島市生まれ。大阪の辻調理師専門学校を経て、フレンチの名店「カランドリエ」で修行を開始。2006年に渡仏し、ブルゴーニュにある星付きレストランで研鑽を積む。帰国後は大阪で出店予定だったが、帰省した際に「能登の食材の素晴らしさ」を目の当たりにし、急遽地元での出店を決意。2016年に「L'Atelier de NOTO」をオープン。

SHISHI-IWA HOUSE

【レストランShola について】

SHISHI-IWA HOUSEのメインダイニングとして軽井沢にあるSholaは、その土地にしかない素材の探求と、生産者との繋がりを大事にしているレストランです。これらの循環と持続を意識しながら、食を通した新しい場所づくりでありたいと考えます。



【SHISHI-IWA HOUSE 軽井沢について】

大自然の森と山々に囲まれた「SHISHI-IWA HOUSE 軽井沢」は、東京から新幹線でわずか約1時間、喧騒を離れた静穏なリゾート地に位置し、現代建築、デザイン、アート、信州の季節の食材を駆使した食事と自然環境との調和を大切に、丁寧に創られたリトリート・リゾートです。

SHISHI-IWA HOUSE 軽井沢は3つの建築で構成され、SSH No.01（2018年）とSSH No.02（2022年）は坂茂氏、SSH No.03（2023年）は西沢立衛氏が手がけました。両者共に世界的なプリツカー賞受賞建築家による初のホテルプロジェクトです。SHISHI-IWA HOUSEでは、建築が人々の精神面に与える影響は多大であり、心と体のウェルネスを大切な価値と捉えています。当館ではこの豊かな環境を生かし、お客様のご要望に応じたイベントやアクティビティなど年間プログラムを企画しています。

以上