



DINING OUT

RYUKYU-URUMA

with



「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」PR事務局

2020年2月4日

沖縄県うるま市で開催された2夜限りのプレミアムな野外レストラン 「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」

DINING OUT初の世界遺産を舞台に、
世界的ポップアップユニット「GohGan」最後のパフォーマンスが実現



食を通じて地域に残された美しい自然や伝統文化、歴史、地産物などを再編集し新たな価値として顕在化させ、五感すべてでその土地の豊かさを味わう、数日限りのプレミアムな野外レストラン「DINING OUT（ダイニングアウト）」は、オフィシャルパートナーをつとめるLEXUSとともに、2020年1月18日(土)、19日(日)の2夜限定で、沖縄県うるま市にて、「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS（ダイニングアウト リュウキュウ ウルマ ウィズ レクサス）」を開催しました。

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。今回、この壮大な舞台で料理を担当したのは、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」。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」の福山剛氏です。世界遺産「勝連城跡」の絶景のディナー会場にて、両名の匠の技で沖縄の食材の魅力を最大限引き出したフルコースが振る舞われ、地元スタッフと一体となった唯一無二のおもてなしとともに、参加者80名（2日間合計）を魅了しました。世界遺産を舞台にディナーを開催するのは、「DINING OUT」史上初の試みとなりました。

また、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」でその歴史にピリオドを打ち、2021年に福岡にレストラン「GohGan」をオープンします。

オフィシャルパートナーをつとめるLEXUSは、ドライビングプログラムと送迎により本イベントをサポート。参加者は、沖縄ならではの歴史と自然を感じられる雄大な絶景を、LEXUSとともに堪能しました。

◆DINING OUTについて <http://www.onestory-media.jp>

<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

1月18日、19日に沖縄県うるま市を舞台に開催された『DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS』。今注目のポップアップユニット「GohGan」を迎え、開催前から注目を集めた2夜限りの奇跡の饗宴をレポート。

「DINING OUT」史上初、世界遺産「勝連城跡」を舞台に 世界最強のポップアップユニットが究極のおもてなし。

■琉球開闢の伝説に縁ある島でのレセプション。

沖縄には琉球王朝開闢にまつわる土地がいくつかありますが、そのひとつが沖縄南部・浜比嘉島。この島に降り立ったアマミキヨ（アマミチュー）とシネリキヨ（シルミチュー）、男女の祖神が居住したといわれる「シルミチュー」という場所は、今も霊場として祀られています。今回は、この浜比嘉島がレセプション会場に。LEXUSの送迎でゲスト達は浜辺に到着、ウェルカムシャンパーニュを楽しむゲストの前に、ホストを務める中村孝則氏が登場します。中村氏が身にまとっているのは15世紀に勝連を収めた武将「阿麻和利（あまわり）」の装束を再現した衣装。

中村氏の声かけで、順に森へと続く石段に向かいます。登るにつれ、神秘的な空気に包まれ、百段近くある石段の最上段に近づくと、鉄の柵に囲われた鍾乳洞が見えてきます。これが「シルミチュー」。通常は見学できない洞窟の内部を、この日は特別に見せてもらいました。ゲストは順番に洞窟の中に入り、しばし立ち止まり、厳粛な面持ちでそれぞれの祈りのときを過ごします。

■四方に展望が開けた世界遺産の丘に現れた幻のレストラン。

18回目にして「DINING OUT」初の世界遺産での試み、勝連城跡が今回の舞台。15世紀、王権を強固なものにしつつあった琉球王国に最後まで抵抗した勝連国の城主「阿麻和利」の居城で、沖縄の世界遺産の中で最古のグスク（城）として知られています。城は四方に展望が開けた丘を取り囲んで築かれており、防衛、交易の両面で良好な立地であったことがわかります。中国をはじめ、東南アジア、日本（本土）との海外貿易で栄華を極めた歴史があり、琉球の中でも貿易の要衝として栄えました。その城壁を正面に眺める草原がこの日のディナー会場。テーブルは、背後にフルオープンな厨房を従え、目の前に勝連城跡を望むという贅沢なレイアウトでした。

勝連城が海外交流で最も盛んだった今から約560年前の昔、その時代を創り上げた一人の英雄「阿麻和利」。勝連城の繁栄に大きな役割を担った10代目城主「阿麻和利」がここ勝連城で見た景色と異文化との交流」という今回の『DINING OUT』のテーマを体現する演出でした。「肝高」の精神性が現代まで継承され、澁刺と歌と舞いを披露する姿に、惜しみない拍手が送られます。

■気鋭のトップシェフ兩名の掛け合いで繰り出された15皿のコース。

「ようこそ、暑い沖縄へ」と、ガガンシェフが挨拶をすると、テーブルから笑い声が湧き上がります。日没後の気温は10度前後という肌寒さでしたが、会場のムードは一気に温まった様子。福山シェフが「今日がGohGanとしての最後の日。一緒に楽しみましょう！」と、さらにゲストを盛り上げます。両シェフは今後2人で新しい店をオープン予定の為、今回の「DINING OUT」がポップアップユニットとして活動する最後の舞台。

全15皿のコースには、ガガンシェフの料理哲学ともいえる「5S」が散りばめられています。5Sとは、Sweet（甘い）、Salty（しょっぱい）、Spicy（スパイシー）、Sour（酸っぱい）、そして最後が「Surprise（驚き）」です。

口の中で弾ける「ヨーグルトエクスプロージョン」や、カトラリーを使わず皿を舐めあげて食べる「三種芋のリキットアップ」など、Surpriseの連続。ゲストは絵文字だけのメニューから次の一品を想像しながら、期待を超えた「GohGan」のプレゼンテーションに驚きつつ、次第に引き込まれていきました。

メインの料理は、沖縄のスパイシークラブとハーブ山羊を使った2種のカレー。山羊のカレーは、ガガンシェフが父親のレシピでつくったものが、福山シェフによるビリヤニ（インドの混ぜご飯）とともに供されます。厨房から「お代わり食べたい人、まだあるよ！」という声が飛んだのは、『DINING OUT』史上初。見たこともない形状、味わったことのない食感、多彩なプレゼンテーションで皿の数だけゲストを驚かせながら、過ぎゆく時間は、家族や大切な仲間と絆を深める食卓の和やかさでした。



<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

<ディナーメニュー>

①ヨーグルトエクスプローション

オープン当時からのガガンのスペシャリテ。石垣島の放牧ジャージー牛乳から作られたヨーグルトを黒糖で調味してアルギン酸を添加。カルシウム溶液につけて球体ゼリーを作る。イソマルトとコリアンダー、ミント、青唐辛子で作った極薄のチップを添えて一緒に食べてもらう。



③チョコバナナ

3層になった冷たい料理。一番下はそば粉とカカオマスのアイス。2層目は出汁で炊いたあん肝をココナッツやカレーを加えてシート状に固めて型抜きしたもの、3層目(一番上)にバナナチャツネを凍らせたもの(バナナ、レーズン、シナモン、クローブ)。



⑤パープルフィッシュ

タルト生地の上に、海苔のソースを敷き、昆布締めしたマクブ、ハンダマのお浸し、海ぶどうのをせ、最後に和出汁とホワイトバルサミコに茹でたハンダマを漬けて色素を抽出したものをアガーで固めた紫色のシートを載せて提供。



⑦ジーマミーゲイヴァ

ゲイヴァというインドの伝統菓子を台にして、その上に沖縄の伝統料理ジーマミー豆腐を乗せる。マッシュルームのエスプーマを絞ってオープンで温めて、最後に黒トリュフを上にはスライスして提供する



⑨車海老のソムタム

車海老を1尾半生の状態で火入れして、頭は別途フライにして添えるように盛り付け、青パイナップルをツマのように細切りにしてライムやナンブラ、砂糖などで味付けをした「ソムタム」を盛り、ピーナッツを振りかけて提供する。



⑪GohGan スパイシーク ラブカレー

蟹を火入れして爪を外し、残った蟹の身と玉ねぎ、生姜、トマト、パクチー、ココナッツクリームをベースにしたカレースープ(下のコップ)。爪は形のまま添えて提供。



⑬パイナップルのスープ

豆花(トウファ)という豆乳とアガー、砂糖で作ったプリンを敷いた上にタピオカとココの実を乗せ、パイナップルのクリアなスープにさんびん茶を合わせたスープを流し、エディブルフラワーを添える。



⑮サーターアンダギー パリプレスト風

剛とガガンの結婚をイメージしたウェディングケーキ。黒糖を入れたシュー生地をカリカリに揚げたサーターアンダギーをゴーガンのロゴの形に組んでゲストにプレゼンテーション。中にカスタードクリームを詰めて、マンゴーチャツネ(グリーンカルダモン、マンゴー、生姜、シナモン、クミン、砂糖)と、柚子胡椒入りコンフィチュールを添えてお客様に提供する。



②3種芋のリキットアップ

インドの「ホーリー祭」というお祭りからインスピレーションを受けた料理。田芋と椎茸、豚肉、鯉節を一緒に炊いた沖縄の伝統料理「ドゥルワカシー」を皿に敷き、チリ柚子チャツネとレーズンチャツネを添え、色とりどりの野菜パウダーを振る。お客様には皿を舐めて食べてもらう。



④スイートポテト ヴィンダール

うるまの黄金芋をカットして石垣島の米酢で火を入れながらピクルスにし、ヴィンダールソース(チリガーリックスパイスソース)でマリネする。最後にキノワを掛けて焼き上げ提供。



⑥ブラックチャコール

見た目は黒い球体の揚げ物。中心に明太子の入ったベシャメル、それを包むようにアカジン(黒胡椒)の身、最後に竹炭の入った黒いドーナツ生地をコーティングして油で揚げ提供。



⑧甘唐辛子 豚肉の詰め物

豚の肩肉、ロース、豚足をスパイスと共に煮込んで骨を外し、大きな甘唐辛子に詰めて炭で焼き上げる。そのあとさらに月桃の葉でくるんでオープンで焼いて香りを立たせた状態でお客様に提供する。



⑩蒸しヤコウ貝 肝ソース

夜行貝の身を圧力鍋で炊いて柔らかくしてからソテー、肝をパッセして島胡椒と合わせてソースを作る。最後に赤トサカのピクルスとカレーリーフのフリットを添えて提供。夜行貝の殻に盛り付ける。



⑫GohGan 山羊カレー

ハーブ山羊を煮込んだカレーと、沖縄のお米で作ったビリヤニ



⑭陰と陽

フレッシュのアテモヤを刻んだものにカシューナッツとシークワーサーの果汁いりアプリコットジャムを乗せ、チンスコウとホワイトチョコレートの粉末アイスパウダーを振りかけてから銀のナパージュと金粉を振る。



<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

<キャスト>

ポップアップユニット「GohGan」



シェフ：ガガン・アナンド Gaggan Anand / タイ・バンコク

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月に新店舗をオープンした。

ガガン・アナンドシェフ コメント

「DINING OUTというイベントは私にとっては、とても新しい経験で、レストラン業界でも他にはない貴重な取り組みだと思います。以前から、とにかく自分にもやらせてもらいたいとお願いしていました。何度もやっている「GohGan」でのイベントという点では慣れていましたが、初めての野外レストランは大変チャレンジングでした。チームワークで大成功を取めたと思います。」



シェフ：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。

福山 剛シェフ コメント

「今までも沖縄のコーヒーや砂糖、お酒等、普段からできるだけ自分の店でも沖縄を含む九州の食材を中心に使っていましたが、今回、実際に沖縄で生の食材を見たり探したりすることで新しい発見がたくさんありました。特にフレッシュなスパイスが手に入り、それを実際に試してみることで僕自身もとても勉強になりました。」



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/>

<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

オフィシャルパートナー

LEXUS

日本発のラグジュアリーライフスタイルブランドであるLEXUSは、心揺さぶる驚きと感動を常に提供し続けています。「DINING OUT」においては、地域の魅力を、食を通じて五感を刺激する体験で演出するというそのクリエイティブなチャレンジに共感し、第2回よりオフィシャルパートナーとしてイベントをサポート。今回も沖縄の雄大な自然の中で、LEXUS車による送迎やドライビングプログラム等、クルマと過ごす喜びを感じる体験を提供。

LEXUS DINING OUTページ

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



<フォトギャラリー>



<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 RYUKYU-URUMA with LEXUS」レポート

「DINING OUT」とは、「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。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、味覚だけではなく五感すべてで味わっていただけます。更に「DINING OUT」は、食を通じて、地域に残された自然・文化・歴史・地産物等を再発掘・再編集し、世の中に効果的に発信するための新しい“地域の表現フォーマット”を目指しています。

歴史が息づく日本の地方都市と、現代のもっとも先進をゆくクリエイター達、その文化と感性がぶつかり合うことで、新しい創造性がうまれていきます。そして「DINING OUT」では、地域の方々と共に活動し、その土地に腰をすえた長期的なパートナーシップを育んできました。

2012年に新潟県佐渡市から始まり、これまでに18回実施。今後も時代の先端をゆく料理人やクリエイターたちが、地域の人々と一体となって、各地の新しい魅力を引き出していきます。

◆イベントの詳細については<http://www.onestory-media.jp>をご覧ください。

<過去開催地一覧>

①2012.10月開催
DINING OUT SADO
(新潟県)



②2013.3月開催
DINING OUT YAEYAMA
(沖縄県)



③2013.9月開催
DINING OUT SADO
(新潟県)



④2013.10月開催
DINING OUT IYA
(徳島県)



⑤2014.6月開催
DINING OUT TAKETA
(大分県)



⑥2015.3月開催
DINING OUT NIHONDAIRA
(静岡県)



⑦2015.9月開催
DINING OUT ARITA
(佐賀県)



⑧2016.3月開催
DINING OUT ONOMICHI
(広島県)



⑨2016.10月開催
DINING OUT ARITA&
(佐賀県)



⑩2017.5月開催
DINING OUT MIYAZAKI
(宮崎県)



⑪2017.7月開催
DINING OUT NISEKO
(北海道)



⑫2017.10月開催
DINING OUT UCHIKO
(愛媛県)



⑬2018.5月開催
DINING OUT KUNISAKI
(大分県)



⑭2018.9月開催
DINING OUT TOTTORI-YAZU
(鳥取県)



⑮2018.11月開催
DINING OUT RYUKYU-NANJO
(沖縄県)



⑯2019.7月開催
DINING OUT AOMORI-
ASAMUSHI
(青森県)



⑰2019.10月開催
DINING OUT WAJIMA
(石川県)



⑱2020.1月開催
DINING OUT RYUKYU-URUMA
(沖縄県)

