

DEAN & DELUCA ANNIVERSARY

はたらく器、おいしい皿。2018

食のセレクトショップDEAN & DELUCAを展開する株式会社ウェルカム

(本社:東京都渋谷区、代表取締役:横川 正紀)は、2012年から2年に1度開催し、今年で4回目を迎え、毎回好評をいただいている「はたらく器、おいしい皿。」うつわ展を今年も期間限定で開催いたします。

本展は、20人の日本の作家が手がけた「うつわ」が一堂に会し、

六本木店、福岡店の2店舗にて展示・販売、さらに今年はオンラインでも販売をいたします。

ディレクションには、国内外でもうつわ展覧会を行っている鎌倉「うつわ祥見」の祥見知生さんにご協力いただき、人気実力のある作家のうつわをセレクトしております。



DEAN & DELUCA は2018年に日本上陸15周年を迎え、食のセレクトショップとして、

世界中の美味しい食べ物をあつめた、食するよろこびをお伝えしています。

私たちは「美味しいたべもの」とは、見るたのしみ、つくるたのしみ、食するよろこびがあると考え、そのすべてを叶えるのに「うつわ」は欠かすことのできない存在と捉えます。

作家ものの「うつわ」の表情の豊さは、料理の完成度につながり、料理にも自分だけの表情が加わります。

旬を感じながら自分だけの「うつわ」に合わせた料理を考え、そしてそれを大切な人とおいしくいただく。

食するよろこびを提案するDEAN & DELUCAがさらなるよろこびを提案するため、本展では、うつわの種類なかでも、小皿、取り皿、中皿、大皿と、さまざまに活躍する皿(プレート)にスポットを当て、継続的に実施してまいりました。

さらに、展示・販売に加え、東京と福岡にて、お料理と共に楽しみいただくイベントを企画しています。

はたらく器、おいしい皿。2018

ふと気がつく、いつも食卓にあがっている皿は、何よりもはたらきもので、おいしさを作るうつわです。

どこにでもある、でも、誰も持っていない。世界でたった一枚の、永く愛せる、自分だけの皿。

20人の作り手の表情豊かなうつわをご紹介します。

展示・販売

2018年9月25日(火) - 10月1日(月) DEAN & DELUCA 六本木

2018年10月9日(火) - 10月18日(木) DEAN & DELUCA 福岡

2018年9月25日(火) - 10月31日(火) オンラインストアにて同時販売

※なくなり次第終了



出展作家

阿南維也(大分)／荒川真吾(宮崎)／尾形アツシ(奈良)／小野象平(高知)／小野哲平(高知)
寒川義雄(広島)／郡司庸久・慶子(益子)／小谷田潤(東京)／境道一(香川)／須藤拓也(香川)
田鶴濱守人(常滑)／鶴見宗次(常滑)／額賀章夫(笠間)／八田亨(大阪)／巳亦敬一(札幌)
村上躍(神奈川)／横山拓也(多治見)／吉岡萬理(奈良)／吉田崇昭(福岡)／吉田直嗣(静岡)

EVENT

イベント

※全て予約制となります。

吉田直嗣さんの白と黒のうつわでいただく休日ランチ

9月23日(日)12:00～15:00 開催場所:THE ARTISAN TABLE・DEAN & DELUCA

参加費:10,000円(税込10,800円) / 定員24名

※ご予約は店頭または予約ページまで。 <https://0923artisanable.peatix.com/>

吉田直嗣

富士山の麓、自然の美しい場所に工房を構え、白磁と鉄釉による白と黒の器を作る。洗練されたかたちと深い色合い、ディテールにこだわった質感と凛とした美しさ。

京都「なる屋」上嶋良太シェフとうつわを楽しむ一夜ディナー

10月9日(火)19:00～21:00 開催場所:DEAN & DELUCA 福岡

参加費:8,000円(税込8,640円) / 定員30名

※ご予約は店頭または予約ページまで。 <https://1009fukuoka.peatix.com/>

上嶋良太シェフ

京都の老舗料亭「瓢亭」「和久傳」での修行を経て、ニューヨークの精進料理店店長として腕を揮い、その後帰国。2014年6月に現在の店を開業し、翌年にはミシュランの星を獲得。

【ABOUT】

株式会社ウェルカムとは世界に誇る新しい日本の暮らしをつくる。
私たちは、食とデザインを軸として感性を大切にした良質なライフスタイルを提案し、
これからの日本らしい暮らしを、日本そして世界へと発信していきます。

【お問い合わせ】

株式会社ウェルカム プレス 袴田美菜
東京都渋谷区神宮前2-4-11

TEL 080-9679-7769 FAX 03-5770-7373 MAIL m.hakamata@welcome.jp