

第5回「器の美 料理の美」陶芸家を囲んで料理と器を楽しむ賞味会を開催

ぱくぱくあん  
東京・南青山のギャラリー白白庵 presents 「**蛮餐会**」  
ばんさんかい

～食べることは生きること、“ワイルド”と“エロス”と“エレガンス”を追求して～

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、若手料理長と器作家とのコラボレーションレストラン企画「器の美 料理の美」の第5回賞味会『蛮餐会』を6月9日（金）に開催します。ステーキハウス「オリエンタル」の料理長鯨先章太と、東京・南青山のギャラリー「白白庵」を主宰する石橋圭吾氏が京都・滋賀・秋田の陶芸家4名と布のアーティストを集めてプロデュースします。今回は初めての試みとして作家と同じテーブルにて食事をしながら器にまつわるエピソードや、料理長が織り成すサプライズがあるプレゼンテーションをお楽しみいただきます。



（魚料理のイメージ） 左：津田友子作 金彩観世水皿  
右下：田村一作 ミラボ皿



（肉料理のイメージ） 左：かのうたかお作 カ皿  
右上/右下：山田浩之作 酒器/銀彩皿

【蛮餐会の概要】

開催日時： 2017年6月9日（金）開宴18時半（受付18時より）  
会場： ステーキハウス「オリエンタル」個室カシエット・ヴォートル（14階）  
料金： 20,000円（料理7品、飲み物、税金・サービス料込）  
人数： 20名様限定  
お問い合わせ先： レストラン予約 078-325-8110（受付時間10：00-21：00）



今回、初めての試みとして、全国の陶芸家を始め数百人のアーティストとネットワークのあるアートディレクター石橋圭吾氏を起用することで、石橋氏の指揮のもと、各地で活躍する気鋭のアーティスト達がこの企画のための完全オリジナルのアイテムを制作し披露します。それは石橋氏が主宰する「白白庵」の提唱するライフスタイル・アートブランドの展開のスタートにもなりますので、今後さらなる HYBRID JAPANESE ART を発信する白白庵から目が離せなくなることでしょう。

当日は、石橋氏を始め、京都の津田友子氏・かのうたかお氏、滋賀の山田浩之氏、秋田から田村一氏の4名の陶芸家が一同に会します。作家たちと同じテーブルでコース料理を楽しみながら、当日初めて紹介される器や作陶、陶芸のエピソードなどを聞いたり意見交換していただく会を開催します。なお、器は料理に使用されるだけでなく、販売もいたします。また、今企画のために布のアーティストやまだあやこ氏が、参加される方全員にお持ち帰りいただけるマリブルをテーマにしたオリジナルランチョンマットを制作します。

料理は神戸ビーフを中心に、淡路由良の魚介や丹波篠山の夏のジビエと有機野菜などの素材を活かしてメニューをご用意いたします。賞味会に先駆け、5日（月）～7日（水）までの3日間を「プレ蛮餐会」として、「蛮餐会」のメニューをアレンジしたランチコース（6,000円、税金・サービス料込み）とディナーコース（12,000円、税金・サービス料込み）を各日10名様限定・完全予約制で提供いたします。

5月より「蛮餐会」の各陶芸作家の大型作品がホテル3階のロビーにて展示されます。

#### 《報道関係者からのお問い合わせ先》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

神戸市中央区波止場町5番6号

広報担当： 柏崎・野村

<参考資料> 【アーティスト一覧】



**白白庵主宰 アートディレクター 石橋 圭吾 (ぱくぱくあん いしばし けいご)**

1973年生まれ。43歳。東京都出身。1992年に大学進学を機に京都に転居し、2001年に開業した「neutron」を2012年末に終了するまで、京都で衣食住にまつわる様々なスタイルと現代のアート・クリエイティブの融合を目指し店舗や事業を展開。2013年に東京・南青山で設立した「白白庵」では、日本のものづくりの歴史の上に位置する最先端を紹介しています。本企画がHYBRID JAPANESE ARTを提唱する白白庵ブランドの立ち上がりとなります



**未央窯 津田 友子 (びおうがま つだ ともこ)**

1975年生まれ。41歳。京都府出身。1997年から7年間、茶陶楽焼「吉村楽入氏」に師事。白白庵等ギャラリーや、日本橋・銀座の三越、京都高島屋、伊勢丹新宿店、阪急うめだ本店等の主要なデパート、海外では韓国にて出展。石橋が主催する「天祭一〇八」や神戸アートマルシェ等にも参加。現在、京都花園にて作陶活動に取り組む。千利休の時代に遡る楽焼を修得し茶の湯の方面で評価される一方、日用の器に流麗で優しい持ち味を發揮しています



**激陶者集団へうげ十作 田村 一 (げきとうしやしゅうだんへうげじっさく たむら はじめ)**

1973年生まれ。43歳。秋田県出身。2000年に大学院を終了後、東京で作陶活動を開始。2002年に益子に移り制作を開始。2011年に秋田県に戻り現在に至ります。東京や秋田を中心に個展を開催。日本橋三越、伊勢丹新宿店等のデパートや白白庵等のギャラリー、石橋が主催する「天祭一〇八」や神戸アートマルシェ等でグループ展に出展。繊細なフォルムの磁器で独創的な作品を展開。酒造やファッションブランドともコラボレートしています



**激陶者集団へうげ十作 かのう たかお**

1974年生まれ。42歳。京都府出身。1998年に大学を卒業後、青年海外協力隊隊員として西アフリカ・ニジェール共和国にて作陶指導。京都、大阪、東京等で個展を開催。京都高島屋、阪急うめだ本店、日本橋三越、伊勢丹新宿店等主要なデパートや、京都市美術館や京都両足院を始め白白庵ほか各地のギャラリーや、海外ではクロアチアでグループ展に出展。京焼きの伝統とプリミティブ(原始的)な焼き物の魅力を兼ね備え、新たな陶芸の可能性を切り拓いています



**激陶者集団へうげ十作 山田 浩之 (やまだ ひろゆき)**

1970年生まれ。46歳。兵庫県出身。大学卒業後、1993年より丹波立杭焼窯元で修業。1994年より滋賀県立陶芸の森の研修作家として作陶を開始、信楽焼窯元に就職。1996年信楽にて独立。アメリカや韓国のワークショップに参加。中国長春吉林芸術学院にて夏季集中講義を行っています。ユーモア溢れる造形と玄人をも唸らせる機能性。各方面で高く評価される世代随一の作り手です



**激陶者集団へうげ十作 やまだ あやこ**

1974年生まれ。42歳。兵庫県出身。大学卒業後、2007年より着物や帯を素材に使い制作を開始。2011年に実験アートサロン「mishin-ya」を開店。滋賀、神奈川、東京、京都等で展覧会を開催、日本橋三越、伊勢丹新宿店等のデパートや白白庵等のギャラリーを始め、石橋が主催する「天祭一〇八」などでのイベントにも出展。着物や浴衣生地を使い、大胆な刺繍ステッチを施した唯一無二のバッグで人気があります



**ステーキハウス「オリエンタル」料理長 鎌先 章太 (くわさき しょうた)**

1982年生まれ。34歳。兵庫県出身。2003年に神戸メリケンパークオリエンタルホテル入社。バイキングレストランやメインダイニングで経験を積み、2013年7月30歳で料理長に就任。お客様との対話を大切に、素材の魅力を最大限に引き出しながら、サプライズのある調理法や美しさを追求した料理を提供。ここでしか味わえない、鉄板の上のエンターテイメントを楽しん



でいただく事をこころがけています