

丹波焼 大雅窯 市野雅彦氏とのコラボレーション
丹波焼で彩る美食フレンチの世界

市野雅彦氏が創る丹波焼の器と「レストラン エメラルド」の料理が饗宴

2013年11月1日(金)～17日(日)

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)の35階「レストラン エメラルド」では、丹波焼の窯元 市野雅彦氏とコラボレーションしたイベント「丹波焼で彩る美食フレンチの世界」を開催いたします。

丹波陶芸家である市野雅彦氏は兵庫県篠山市内の「大雅窯」という窯元にて、創作活動を行っておられます。このたび、「レストラン エメラルド」とのコラボレーションにあたり、同レストランの料理長村上文啓と打ち合わせを重ね、今回のイベントのため、新たに器を焼き上げていただきました。

盛り付ける料理には、丹波産の食材を数多く活かしたフレンチのメニューを取り揃え、侘び寂びを感じさせる器に合わせた内容でお楽しみいただけます。ランチ・ディナーコースをそれぞれご用意するほか、11月8日(金)には市野雅彦氏を囲んでのお食事会「市野雅彦氏との夕べ」を開催。料理はもちろん、市野氏の作品を鑑賞しつつ、創作活動にまつわるお話など市野氏の人柄に触れることができるお食事会です。さらにディナーコースおよび「市野雅彦氏との夕べ」をご利用いただいた方全員に、市野氏作の陶器カップをお土産としてプレゼントいたします。

詳細は次のとおり。

■「丹波焼で彩る美食フレンチの世界」開催概要

【ランチ・ディナーコース】

期間/2013年11月1日(金)～17日(日)

※月・火曜日は定休(但し11月4日は営業)

時間/ランチ 11:30a.m.～2:30p.m.

ディナー 5:30p.m.～9:30p.m.(ラストオーダー 9:00p.m.)

料金/ランチコース お一人様 ¥5,250 ※税込・サービス料別

ディナーコース お一人様 ¥13,650 ※税・サービス料込

【市野雅彦氏との夕べ】

日時/2013年11月8日(金) 6:00p.m.～

会場/「レストラン エメラルド」個室

料金/お一人様 ¥15,000 ※税・サービス料込

ご予約・お問い合わせ/TEL.078-333-3520(直通)



<ランチコース>

- ・食前のお愉しみ
- ・丹波産 猪のリエットと旬の根菜 市野氏の器をパレットに見立てて
- ・小豆のポタージュ 抹茶のカプチーノ風
- ・メカジキのブリック焼 オリーブのピュレと丹波産山椒の香るソースを添えて
- ・牛ヒレ肉の網焼 丹波しめじのグラタン仕立て 赤ワインソースとともに
- ・丹波産黒豆と栗のモンブラン仕立て エメラルド風
- ・コーヒーと小菓子



ランチコース

<ディナーコース>

- ・食前のお愉しみ
- ・丹波米の焼リゾットとフォワグラのソテー マデラソース
- ・小豆のポタージュ 白子のフリットを添えて
- ・金目鯛の蒸し焼 白菜と白ワインソースとともに
- ・お口直しに青林檎のシャーベット
- ・丹波産 鹿肉のロースト ブルーベリーソース
- ・デザート前の一皿
- ・丹波産黒豆、栗のデザート
(ワゴンよりお好みのデザートをお選びいただきます)
- ・コーヒーと小菓子



ディナーコース



市野氏作 陶器カップ
イメージ

【市野雅彦氏プロフィール】

1961年、兵庫県篠山市出身。

第13回日本陶芸展(1995年)で、貝を思わせる器「開」が当時最年少での大賞(秩父宮賜杯)を受賞して以来、日本だけでなく世界中の展覧会で多くの陶器愛好家から高く評価されています。代表的な赤と黒の対比が美しい「線紋器」は、まるで無我の境地のようなものを彷彿とさせます。オリジナリティにあふれ、作風の変化が展覧会などで常に話題となります。

1995年 第13回日本陶芸展 大賞(秩父宮賜杯)受賞

2000年 兵庫県芸術奨励賞 受賞

2004年 COLLECT(V&A美術館、サーチギャラリー 英国)

2008~2011年も出品

2006年 2005年度日本陶磁協会賞 受賞

2010年 智美術館大賞展「現代の茶」

2011年 兵庫県文化賞 受賞



市野雅彦氏

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当: 船越、山本 MB.090-1897-0081