オーストラリアと日本をつなぐ初の試みがシドニーで実現！有名若手日本人シェフ５人 × 日本の伝統工芸 / 和(WA)-WADAYAMA meets Sydney chefs-

東京・シドニーを拠点に海外に日本の工芸を紹介する合同会社 Simply Nativeは、シドニーの老舗レストラン「Jazushi」を会場に、有名若手日本人シェフと日本の工芸のコラボレーションイベントを開催します。
日本の工芸と現地シェフによる本格的なコラボレーションイベントはオーストラリアでも初の試みとなります。

会場となる「Jazushi」は創作日本料理と
Jazzの生演奏が評判の、創業より地元客に愛される人気レストランです。イベントでは、シドニーで活躍する若手日本人５人のシェフの手により、独創的なメニューの数々が新進気鋭の陶芸家・和田山真央氏の器に盛り付けられ提供されるとともに、和田山氏が初来豪し、作陶のライブデモンストレーションも披露されます。

また当日は会場の一部が一夜限りの美術館となり、日本全国の職人技が詰まったテーブルウェアを中心とする工芸品を展示販売するスペースも設けます。参加者は作品を実際に手にとり、作品の購入も可能です。

日程 ： 2018/11/5（月）
時間 ： １部：5時半 8時 ２部：8時 10時半
会場 ： Jazushi（145 Devonshire St Surry Hills 2010, Sydney, NSW）
http://jazushi.com.au
メニュー ： ６コース（カナペ＆ペティフール付き）
費用 ： $150 / 1人
イベントページ： https://simplynativejapan.com.au/2018/10/09/wa/
主催 ： 合同会社Simply Native

和田山真央氏：

「自分の感覚で美しく使うことへの意欲を掻き立てるものを作ろうと志し製作しています。
その感覚が異文化の人々にも感じてもらえたら一人一人ハグしていきたいです。」

＜陶歴＞

1985年：大阪に生まれる
2010年：第16回新美工芸会展 ”読売テレビ賞” 受賞
2012年：京都美術・工芸ビエンナーレ 入選
2013年：第5回菊池ビエンナーレ ”奨励賞” 受賞、第22回日本陶芸展入選
2015年：第23回日本陶芸展 入選
2016年：第6回菊池ビエンナーレ 入選、Lexus New Takumi Project 2016 大阪代表

参加シェフ・所属レストラン：

Shota Sato（Jazushi）
Noburo Maruyama（Bar H dining）
Takumi Kawano（四季レストラン）
Hiroshi Manaka（LuMi Bar&Dining）
Takahiro Teramoto（新規店舗開店準備中）

参画工芸メーカー（予定）：

熊谷聡商店（京焼・清水焼）
セラミックジャパン （陶磁器製造販売）
錫光（錫製品製造販売）
井助商店（漆製品製造販売）
モメンタムファクトリー・Orii（銅板着色）
亀谷窯業（石州瓦食器）
Green’s Green（SUNAGOKE）
WASARA（紙の器）

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com