イタリア・ミラノから届ける、東京茶「世SOU」×ICHIKAWAの味覚コラボレーション企画「一世市代」

「味覚」から魅せる、心ゆさぶる 「新たな東京の景色。」
ブランドプロデューサー石崎育味が、イタリア・ミラノで東京の知られざる魅力を
ミシュランシェフ市川晴夫と共に体現。

umu design株式会社（東京都新宿区、代表取締役：石崎育味）は、2023年4月17日
23日に開催されるミラノデザインウィークで『東京茶「世SOU」』とレストラン 「ICHIKAWA」のコラボレーションによる、オリジナル料理を提供します。

石崎育味が「東京の魅力を味わう」として本イベントの主役に選んだのは、東京西多摩に広がる狭山丘陵のふもとで生産される東京茶『世SOU』。そして都内中心部から南に287km、太平洋に浮かぶ八丈島で生産される『八丈フルーツレモン』。この2つの東京の素材を相手に腕を振るうのは、イタリアにおける日本料理の第一人者かつ『日本食普及の親善大使』も務めるマエストロ市川晴夫シェフ。
イタリア人好みの味を知り尽くしたシェフがオリジナル料理で新たな東京の風景を描き、食べる者の心をゆさぶりにかかる。

この相まった食の感性が溶け合う空間へ、石崎は究極のおもてなしで客人を招くことを考案。東京から茶室をミラノの ICHIKAWA へ移築し、ゲストに一服の抹茶で日本の粋(すい)に誘う。
その心は、「東京の隠れた魅力をもっと世界に伝えていく」という未来に向けた一世一代の決意表明でもある。

※尚この茶室を始め、世SOUの新商品はミラノサローネ期間中ブレラ地区にて一般公開を予定

新商品の茶用具と共に東京食材あふれるオリジナル料理を、ぜひお楽しみ下さい。

イベント名:一世市代
(イタリア語表記:Incontro irripetibile con la felicit)
主催:umu design株式会社
協力:ICHIKAWA・JA八丈島女性部
日時:2023年4月18日（火） 17時30分～
開催場所:ICHIKAWA(Via Lazzaro Papi, 18, 20135 Milano MI,)

出演者:石崎育味

umudesign 株式会社 〒1600022 東京都新宿区新宿 5-12-10-308
日本担当者：滝井 info@umu-design.jp Tel 03-5369-6396
イタリア担当者：岩崎幹子 iwasaki@motokolore.it Tel +39 3490942 714
hp: www.umu-design.jp
hp :http://sanjuu.jp/

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