

岡山市 広域



岡山駅周辺 MAP



ひがしやま 備前焼市



備前焼 MEETS Gourmet

DINNER 2
 活員・四季料理 和金 × 木村 英昭

5/13(SAT)・14(SUN)

- イベント限定特別価格! 食前、食中、食後など多数の備前焼を会場限定の特別価格で販売。
- 備前エリアの絶品グルメが大集合!
- 備前焼が当たるガラポン抽選会
- 自分だけの備前焼が作れる土ひねり体験

会場 **東山公園**

- 前夜電車まで東山駅より徒歩1分
- 岡電バス西大寺線 東山バス停下車徒歩1分

イベント詳細 www.okayama-kido.co.jp

DINNER 2
 活員・四季料理 和金 × 木村 英昭

備前焼の魅力を伝えるために、店主と作家の木村さんが厳選した食材を添えて、器内と器外両方を使用した特別メニューで、備前焼の魅力を最大限に引き出す。4時間かけて蒸した蒸し鶏と肝醤油でコクの豊かさを堪能して。オクラとなめこでさっぱり、梅肉味噌でさっぱり、それぞれ違った味わいを楽しもう。

自家製木村豆腐

新橋会費対価無料ドリンク
岡山地酒(第一煎、竹井、大正蔵)、キリン一番しぼり、ウーロン茶、オレンジジュース
※備前焼抽選会または備前焼クラブカードで受付

作家 **木村 英昭**
Hideaki Kimura

備前・備後産にも優れた備前焼は、料理をより美味しく味わわせてくれます。今回は、メニューに合わせて色味が明るくやみゆみあるデザインのものをご用意しました。

DINNER 1
 くしあげ飯房ごんご × 内田 和彦

「赤坂肉産屋敷の角煮」と「こだわり冷凍豆」のおすすめ2品に、日替わり小鉢を添えた3品セット。冷凍豆は店主自製の自家製で、どこかクリームチーズを思わせる滑らかな食感と濃厚な味わい、日替わり小鉢は豆からみずみずしい旨味をたっぷり立て、赤が上にも添えます。海鮮漬物は仕入れによって内容が変わる。

会場 **くしあげ飯房ごんご**
Kushigehanbougogo

作家 **内田 和彦**
Kazuhiko Ichida

備前・備後産方法などによってさまざまな組み合わせが生まれる備前焼。食前の多い盛りを差し入れた高麗菜は、季節の食材の色や香りをより一層際立たせてくれます。

DINNER 3
 おもてなし処心 × 柴岡 力

備前白みそを使ったサワラの西京焼きや甘みの強い淡路産タマネギの煎みそ和えなど、食材の持ち味を余すことなく引き出した3品のセット。中でも二色じっくり漬けたサワラは口ほろんだそばからみずみずしい旨味がたっぷり立ち、赤が上にも添えます。海鮮漬物は仕入れによって内容が変わる。

会場 **おもてなし処心**
Omotenashidokoro Shin

作家 **柴岡 力**
Chikara Shibuka

備前・備後産方法などによってさまざまな組み合わせが生まれる備前焼。食前の多い盛りを差し入れた高麗菜は、季節の食材の色や香りをより一層際立たせてくれます。

DINNER 4
 Grill & Bar Hi-Five × 竹崎 典泰・竹崎 洋子

一見普通の茶碗蒸しですが、口と食べれば「一食懸然」。コンソメとフォンドボーをベースにフォアグラのペーストを混ぜ込んだこちらは、口どけは軽いのにうまみ濃厚な贅沢な味わいで、ディナーの一品としてはもちろん和洋の酒とも相性抜群だ。一日10食限定のため、先約の場合はご予約を。

会場 **Grill & Bar Hi-Five**

作家 **竹崎 典泰**
Naryasu Takezaki

作家 **竹崎 洋子**
Takeshi Takazaki

竹崎典泰・洋子による「Take Factory」では、伝統工芸と一歩を踏み「商業」としての可能性を追求し、現代の暮らしにマッチするおしゃれで豪華な備前焼を提案しています。

DINNER 6
 魚松本店 × 備州斎

瀬戸内海で水揚げされたサワラをはじめ岡山名物が勢ぞろい。少量の塩を打ち軽く炙ったサワラの塩タキはポン酢で、シロコは自家製三杯酢でさっぱりと、漁師から直接仕入れる飛鳥産タコは、噛めば噛むほど染み染みするうまみ。鮮度と旨みがあるからこそ、魚玉のひと品を味わって。

会場 **魚松本店**
Umasatsu Hosten

作家 **備州斎**
Biyugyama

土味を生かした備前焼の素朴な色合いは、食材の持ち味を存分に引き出した新鮮な魚介料理とも相性抜群。さぞやかなプレゼントもご利用していますので、お楽しみに!

DINNER 8
 樽生ワイン酒場 FISHMAN × 大石橋 宏樹

こちらの旨味は瀬戸内・大見島から直送される鮮度抜群の地タコメニュー。季節野菜と合わせたマリネは酸味を効かせたさわやかな味わいで、噛めば噛むほど旨みが増えます。タコの旨みが増え、マリネオイルの中でじっくりじっくり加熱したタコは、濃縮された旨味を噛みと香りを堪能して。

会場 **樽生ワイン酒場 FISHMAN**
Tsurumawashiro FISHMAN

作家 **大石橋 宏樹**
Hirosi Oshibashi

日本の酒との使い方を考慮し、帯びる色合いと香味の差を考慮して取りました。内装にはあえてロク口を差し、外装にはFISHMANのイメージで装飾を施しています。

DINNER 10
 ろぼた日和 酒田屋本店 × 柴岡 久

瀬戸内海で水揚げされた子持ちイカ・子持ちイダゴコ、それぞれの旨み、食感を存分に引き出したひと品に。春野菜の彩りと香りを添えた子持ちイカは、自家製味噌でさっぱりと、しょうゆベースで甘みと旨みの両面に仕立てたイダゴコは、子持ちならではのプチプチとした食感も楽しめる。

会場 **ろぼた日和 酒田屋本店**
Robotabiyori SakaiyaHonten

作家 **柴岡 久**
Hisashi Shibuka

備前焼の魅力は、季節料理と組み合わせること。互いをいっそう引き立て合えること。この時期ならではの華やかさ、美しい色彩ともにお楽しみください。

DINNER 12
 ゆず家 × 渡邊 琢磨

ウニと菜の花の茶碗蒸し、季節の一品漬物

会場 **ゆず家**
Yuzuya

作家 **渡邊 琢磨**
Takuma Watanabe

備前焼は、茶、酒、日本、青など土産のもの多様な色合いが魅力です。食の広さを活かすユニバーサルデザインとして、備前焼の魅力を最大限に引き出す。

DINNER 14
 酒家 燦々亭 × 竹内 千恵

今が旬のサワラのタタキと、タケノコの土佐煮やタコの酢味噌和え、インの梅煮など季節の味覚を楽しむひと品。赤の上で食べるほど柔らかく、食感が特長のサワラは、目を惹きつけるほど旨みが増える。ポン酢にきつとくちらせて、さわやかな風味の中に隠れた旨みをご堪能あれ。

会場 **酒家 燦々亭**
Syuka Sansontei

作家 **竹内 千恵**
Chie Takeuchi

エビやアサギなどさまざまな季節の食材を、備前焼の器で盛り出すことで、見た目も美しく、食感も楽しめる。

DINNER 5
 瀬戸内バル plus × 安藤 騎虎

瀬戸内海のサワラやミツクワファームのマッシュルーム、牛蒡皮太陽のトマトなど、地元の生産者や漁師から直接取り寄せた新鮮な食材をふんだんに、それぞれの食感やうまみが存分に楽しめるよう、食材はどれもやや大ぶりにカット。サワラの旨味は、備前・濃取醤油の特別オンチでどうぞ。

会場 **瀬戸内バル plus**
Tetsuchan plus

作家 **安藤 騎虎**
Kiko Andou

岡山県産季節の野菜マリネ・岡山県産産物の印子餅

新橋会費対価無料ドリンク
飲み放題メニューすべて

DINNER 7
 魚松味ビル市場 × 武用 務

地元・近海でとれた鮮度抜群の魚介を使ったメニューが人気のこちらからは、笠岡市魚松産で水揚げされた地タコのぬたやニシンの造りなど、瀬戸内自産の3品がエントリー。もちろんとまらぬ食感が特長のサワラは、刺身と塩茹をひと皿に、パレットとした皮目の魚料理と香ばしさを楽しんでも。

会場 **魚松味ビル市場**
Umasatsu Ajibu Ichiba

作家 **武用 務**
Tutomu Boyo

準備かけて焼きたてのご飯は、何となくお米の味、毎年お米を食しながら育ち、何十年と使い続けられる。お気に入りの一品を、ぜひお立ち寄りください。

DINNER 9
 地鶏居酒屋 川西 × 藤森 信太郎

焼鳥は焼鳥でも、この焼鳥は焼きながら香りまじりまじり。今回はジョーシューが合巻のさつま揚げのものをはじめとする、今が旬の4種類を、地鶏ならではの濃厚なうまみが濃厚な味わいで提供。セットの焼鳥は、しっとり柔らかく蒸し、焼鳥の旨味を堪能して。

会場 **地鶏居酒屋 川西**
Jihorizakaya Kawanishi

作家 **藤森 信太郎**
Shintaro Fujimori

炭火も炭焼も備前焼という、川西さんならではのこだわり。炭火も炭焼も、お立ち寄りによって、備前焼の味も変わります。ぜひお立ち寄りください。

DINNER 11
 活彩着や Wasuke - わすけ - × 陶吉

香の上でほろりとろける赤から実作産黒豆豆腐とともに登場しているのは、知る人ぞ知る津山地方の当地産食材・牛のすずり肉。しょうゆベースの煮汁は、中には濃厚な味わい、口に運ぶと意外とあっさり。肉のうまみも黒豆豆腐の旨味もたっぷり立ち、思わずグラスに手が伸びる。

会場 **活彩着や Wasuke - わすけ -**
Katsusenayaka Wasuke

作家 **陶吉**
Toukichi

備前焼は、使い方を工夫して小鉢にも使える万能な一品。お立ち寄り、お立ち寄りによって、備前焼の味も変わります。ぜひお立ち寄りください。

DINNER 13
 酒場ひとすじ × 吉川 恵司

結びの刺身を瀬戸内海産高湯と長時間でからりと焼けば手羽巻は、外はカリカリ、中はジューシー! 肴焼がより冷めてもデザートプレート。今が旬のさつま揚げを使ったミョウナは、生クリームホイップをこぼれお肉を交互にサンド、和洋のコンプレックスを盛り合わせた。黒豆の甘味も、お立ち寄りください。

会場 **酒場ひとすじ**
Sakaba Hitozugi

作家 **吉川 恵司**
Satechi Yoshikawa

「備前焼といえば赤茶色」ではありません。今回は、備前焼の味も変わります。ぜひお立ち寄りください。

DINNER 15
 Nishikimachi garden PARTYPARTY × 五郎衛斎

口どけがらかなチョコや黒蜜たっぷりのバナナコッタなど、自家製スイーツ4品を盛り合わせた日にち華やかなデザートプレート。今が旬のさつま揚げを使ったミョウナは、生クリームホイップをこぼれお肉を交互にサンド、和洋のコンプレックスを盛り合わせた。黒豆の甘味も、お立ち寄りください。

会場 **Nishikimachi garden PARTYPARTY**
Nishikimachi garden PARTYPARTY

作家 **五郎衛斎**
Goroheigai

丈夫な使い勝手のよさも魅力の備前焼は、普段使いにぴったりな焼物です。五郎衛斎では「使って頂く」をモットーに、長く愛され続けるものづくりを目指しています。

DINNER 6
 魚松本店 × 備州斎

瀬戸内海で水揚げされたサワラをはじめ岡山名物が勢ぞろい。少量の塩を打ち軽く炙ったサワラの塩タキはポン酢で、シロコは自家製三杯酢でさっぱりと、漁師から直接仕入れる飛鳥産タコは、噛めば噛むほど染み染みするうまみ。鮮度と旨みがあるからこそ、魚玉のひと品を味わって。

会場 **魚松本店**
Umasatsu Hosten

作家 **備州斎**
Biyugyama

土味を生かした備前焼の素朴な色合いは、食材の持ち味を存分に引き出した新鮮な魚介料理とも相性抜群。さぞやかなプレゼントもご利用していますので、お楽しみに!

DINNER 7
 魚松味ビル市場 × 武用 務

地元・近海でとれた鮮度抜群の魚介を使ったメニューが人気のこちらからは、笠岡市魚松産で水揚げされた地タコのぬたやニシンの造りなど、瀬戸内自産の3品がエントリー。もちろんとまらぬ食感が特長のサワラは、刺身と塩茹をひと皿に、パレットとした皮目の魚料理と香ばしさを楽しんでも。

会場 **魚松味ビル市場**
Umasatsu Ajibu Ichiba

作家 **武用 務**
Tutomu Boyo

準備かけて焼きたてのご飯は、何となくお米の味、毎年お米を食しながら育ち、何十年と使い続けられる。お気に入りの一品を、ぜひお立ち寄りください。

DINNER 9
 地鶏居酒屋 川西 × 藤森 信太郎

焼鳥は焼鳥でも、この焼鳥は焼きながら香りまじりまじり。今回はジョーシューが合巻のさつま揚げのものをはじめとする、今が旬の4種類を、地鶏ならではの濃厚なうまみが濃厚な味わいで提供。セットの焼鳥は、しっとり柔らかく蒸し、焼鳥の旨味を堪能して。

会場 **地鶏居酒屋 川西**
Jihorizakaya Kawanishi

作家 **藤森 信太郎**
Shintaro Fujimori

炭火も炭焼も備前焼という、川西さんならではのこだわり。炭火も炭焼も、お立ち寄りによって、備前焼の味も変わります。ぜひお立ち寄りください。

DINNER 11
 活彩着や Wasuke - わすけ - × 陶吉

香の上でほろりとろける赤から実作産黒豆豆腐とともに登場しているのは、知る人ぞ知る津山地方の当地産食材・牛のすずり肉。しょうゆベースの煮汁は、中には濃厚な味わい、口に運ぶと意外とあっさり。肉のうまみも黒豆豆腐の旨味もたっぷり立ち、思わずグラスに手が伸びる。

会場 **活彩着や Wasuke - わすけ -**
Katsusenayaka Wasuke

作家 **陶吉**
Toukichi

備前焼は、使い方を工夫して小鉢にも使える万能な一品。お立ち寄り、お立ち寄りによって、備前焼の味も変わります。ぜひお立ち寄りください。

DINNER 13
 酒場ひとすじ × 吉川 恵司

結びの刺身を瀬戸内海産高湯と長時間でからりと焼けば手羽巻は、外はカリカリ、中はジューシー! 肴焼がより冷めてもデザートプレート。今が旬のさつま揚げを使ったミョウナは、生クリームホイップをこぼれお肉を交互にサンド、和洋のコンプレックスを盛り合わせた。黒豆の甘味も、お立ち寄りください。

会場 **酒場ひとすじ**
Sakaba Hitozugi

作家 **吉川 恵司**
Satechi Yoshikawa

「備前焼といえば赤茶色」ではありません。今回は、備前焼の味も変わります。ぜひお立ち寄りください。

DINNER 15
 Nishikimachi garden PARTYPARTY × 五郎衛斎

口どけがらかなチョコや黒蜜たっぷりのバナナコッタなど、自家製スイーツ4品を盛り合わせた日にち華やかなデザートプレート。今が旬のさつま揚げを使ったミョウナは、生クリームホイップをこぼれお肉を交互にサンド、和洋のコンプレックスを盛り合わせた。黒豆の甘味も、お立ち寄りください。

会場 **Nishikimachi garden PARTYPARTY**
Nishikimachi garden PARTYPARTY

作家 **五郎衛斎**
Goroheigai

丈夫な使い勝手のよさも魅力の備前焼は、普段使いにぴったりな焼物です。五郎衛斎では「使って頂く」をモットーに、長く愛され続けるものづくりを目指しています。