備前焼 MEETS Gourmet

備前焼MEETSグルメ

2015 5/30(SAT) → 6/30(TUE)

注目の備前焼作家16名と路面電車沿線にある人気飲食店とのコラボレーションが実現しました。備前焼を美味しく感じるイベント「備前焼MEETSグルメ」を岡山市内で初開催。期間限定メニューを、料理が喜ぶ備前焼の特別な器で召し上がれ。

Supported by
陶芸家 藤原 和 Kazz Fujiwara

Artist Profile 備前焼作家プロフィール

大石橋 宏樹
Hiroki Oishihashi

1973年東京都武蔵野市生まれ。1998年帝京大学法学部卒業後、備前焼人間国宝・故 藤原雄、藤原和両氏に入門。2008年独立。日本伝統工芸支部展入選、茶の湯の造形展入選、備前陶心会展入賞。吉備高原学園高校非常勤講師、啓明学院中・高校陶芸講師を勤める。備前陶友会、備前陶心会会員。

竹内 千恵
Chie Takeuchi

備前陶芸センター修了後、窯元備州窯にて山本雄一に師事。2006年に独立。和気町にて父・竹内靖之のもと日々作陶に励む。
"あの人にこれを" "この人にはこんなものを"と、いつも色々な人の顔を想いながら制作している。常に自分の作るものは素敵だと自負していたい。

柴岡 久
Hisashi Shibaoka

備前陶芸センターで研修修了後、父・三代目香山、兄・柴岡力のもとで作陶に入る。使い手の気持ちを考えた使いやすい作品づくりを目指している。天満屋岡山店・倉敷店・広島店で個展を開催。瀬戸内国際芸術祭「犬島野焼き陶」「犬島楽茶」に参加。一水会陶芸展、岡山県展に入選。

藤森 信太郎
Shintaro Fujimori

2001年、父・藤森陶志に師事して陶芸を学びながら備前陶芸センターで2年間の研修後、2006年独立。2011年岡山県美術展入選。2013年窰窯(あながま)de備前プロジェクトとしてフランスで窰窯を築窯。パリ・ギャラリーハヤサキにてグループ展。土づくりを大切にし、素材を最大限に生かした焼成を追求している。

木村 英昭
Hideaki Kimura

1970年六姓窯元桃蹊堂(とけいどう)十七代桃山の長男として生まれる。1994年名古屋学院大学外国語学部卒業後、スペイン留学。帰国後、備前焼を素材とした現代美術作品を発表。公募展にも多数出品。陶心会に入会。裏千家茶道を学び、多くのお茶会を開催。瀬戸内国際芸術祭「犬島楽茶」、備前大茶会など。

竹﨑 典泰
Noriyasu Takezaki

嵯峨美術短期大学を卒業後、2001年に独立。瀬戸内国際芸術祭に2度参加。岡山・東京・小倉・沖縄などで個展・グループ展を開催。使われる方の心に寄り添える器づくりを目指している。備前陶心会知事賞。ルネホール賞。備前育陶会展奨励賞。陶芸財団栗田美術館賞。大覚寺花の陶展入選。

原田 圭二
Keiji Harada

祖父・初代原田陶月、父・二代目原田陶月。幼少のころから祖父や父の作陶する姿を見て、自然に備前焼の道へ入る。祖父、父に師事して陶技を修練。
主にろくろで花器・酒器・食器等を中心に製作。備前ならではの工味を生かした作品づくりを心がけている。

森 敏彰
Toshiaki Mori

1982年岡山県備前市に生まれる。2006年、備前陶芸センター修了後、備前焼窯元・宝山窯にて作陶を始める。岡山県美術展覧会、日本伝統工芸中国支部展、長三賞現代陶芸展ビエンナーレ、現代茶陶展、茶の湯の造形展に入選。2014年アメリカ、2015年イギリス(予定)でグループ展・ワークショップ等を開催。

髙原 武
Takeru Takahara

1970年備前市伊部に生まれる。1992年、父・故 高原昌治に師事。岡山美術展入選2回。陶心会展、備前市長賞、NHK岡山放送局長賞、岡山天満屋賞を受賞。2010年、2013年瀬戸内国際芸術祭参加。2010年岡山天満屋にて個展開催。各地でグループ展、個展を開催している。

竹﨑 洋子
Yoko Takezaki

森泰司に師事。2003年独立。岡山県展入選。女流陶芸家グループ咲楽に所属。岡山・東京・広島などで個展・グループ展を開催。
フラワーアレンジメントアーティスト長渕(志穂美)悦子さんに作品提供。
遊び心と想いを込めて制作に取り組んでいる。

原田 良二
Ryoji Harada

食器・花器・酒器を中心に、甕や睡蓮鉢など大型の作品を制作。ろくろ成形が中心で作品により紐作りも用い、柔らかい曲線を意識して作っている。
2003年から岡山・東京・広島などで個展・グループ展を開催。2010年、2013年の瀬戸内国際芸術祭に参加。

吉川 恵司
Satoshi Yoshikawa

岡山県、沖縄県で学んだ後、直斎陶房にて陶工として学ぶ。2012年より安倍安人に師事。個展を中心に活動している。
備前焼は豊かな焼物だという想いのもと、制作している。

瀧川 卓馬
Takuma Takikawa

1977年兵庫県神戸市生まれ。倉敷芸術科学大学卒業後、2002年島村光に師事。2007年独立。2013年備前市久々井に工房をかまえる。
獅子を中心に細工物の制作に励んでいる。

柴岡 力
Chikara Shibaoka

1994年、備前陶芸センターにて陶芸研修。1995年祖父・二代目柴岡香山、父・三代目香山のもとで作陶に入る。日本伝統工芸中国支部展、岡山県展、一水会陶芸展に入選。備前陶心会展にて備前市長賞、日本工芸会中国支部長賞、山陽新聞社賞等を受賞。

馬場 隆志
Takashi Baba

1983年備前焼作家・馬場祥輔の長男として生まれる。2006年東京芸術大学彫刻家卒業。岡山県美術展に多数入選。備前陶心会展にて岡山県知事賞・備前市長賞・県議会議長賞を受賞。六本木ヒルズ、阪急うめだ本店、天満屋岡山店、広島店、米子店などで多数の個展を開催。伝統を大切にしながらも、新しい備前焼のカタチを追い求めている。

渡邊 琢磨
Takuma Watanabe

1968年神戸市に生まれる。1991年関西大学卒業後、備前焼作家・山内厚可に師事。日本伝統工芸展入選、一水会陶芸展にて一水会賞等、岡山県美術展覧会にて山陽新聞社賞等を受賞。日本文化の良き伝統と現代の感性を融合させ、心を満たす「想いのある器」をテーマに制作している。

八文字
Hachimonji

恵まれた気候風土の恩恵を受け、岡山料理の暖簾を出して30年。この素晴らしい岡山を皆さまにもっと知っていただきたいという店主の想いがこもったお店です。瀬戸の湖の、風の、海の、優しい香りのするままかりや、その他の海の恵み、山の恵みを存分にご堪能ください。

Bizenyaki meets Gourmet
13
八文字
×
馬場 隆志

季節の煮物 ¥1,200(税別)
お造り盛合わせ ¥1,800(税別)
ままかり(焼づけ・生づけ) ¥400(税別)
お寿司盛合わせ ¥2,200(税別)

SPECIAL MENU

Collaboration Partner

鷹取醤油

1905年の創業以来、豊かな海の幸と山の幸に恵まれた「備前・香登」の地で醤油づくりに取り組んでいる鷹取醤油。「まろやかで素朴な味」が地元の人々に長年愛されています。近年では醤油にとどまらず、ドレッシングやたれなどの開発・製造にも力を注いでおり、オリジナルドレッシング教室や工場見学も行なっています。

1〜13の備前焼作家×グルメのコラボレーションに鷹取醤油も協力しています。

コラボメニューにおすすめの醤油があります

鷹取醤油オリジナルメニューがあります

Supported by

藤原 和 Kazz Fujiwara 陶芸家

1958年備前焼の人間国宝、藤原雄の長男として備前市穂浪(ほなみ)に生まれる。明星大学修了後帰郷。同じく人間国宝であった祖父啓・父雄に師事し作陶を始める。今あらためて日本人のはぐくんできた「日本の文化」や「縁」といった「日本の容」に対する想いを、陶芸のみならず、多方面からの活動を通して問いかけている。

たまルンカード ご入会受付中!

たま駅長が目印!岡山地域のポイントカード

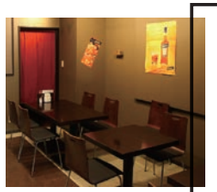
気軽に使って、どんどんたまる。

岡山タカシマヤ・両備グループをはじめ、岡山地域の各加盟店と協賛店でご利用いただけます。くわしくは下記まで。
www.tamarun.jp/ たまルン 検索

入会無料

主催 ひがしやま備前焼市実行委員会

お問合せ TEL: 086-296-0039 (たまルンプロモーションセンター)
営業時間 9:00〜17:00(土日祝休)



Bizenyaki meets Gourmet

1

ビストロコペン × 森 敏彰

ビストロコペン
Bistro COPEN

お箸で気軽に楽しめる洋食店をと桃太郎大通り沿いの磨屋町にオープン。6時間じっくり煮込んだ牛タンシチューと特性デミグラスソースが自慢の一品。卵3個を使って作るふわとろオムライスはオムレツを開くとまるで向日葵のよう。昼は気軽にランチを楽しめ、夜はアラカルトでワインやビールと共にゆっくりできるお店です。

あさりと黄ニラの和風海苔スパゲティ
¥1,000（税別）

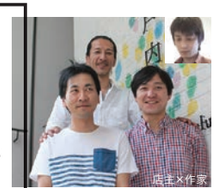
オムライス
¥890（税込）
オムライスランチ（スープ・サラダ付）
¥920（税込）

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

2

瀬戸内バル +plus × 大石橋 宏樹 瀧川 卓馬・吉川 恵司



瀬戸内バル +plus
Setouchibaru plus

岡山を中心とした瀬戸内地域と、全国の美味しい食材やお酒をプラスした和と洋のMIXバル。お客様に瀬戸内をもっと好きになっていただくために、生産者の顔が見える食材とお酒にこだわっています。バル料理だけど、和素材の香りや旨みを生かしたほっとする味で、ゆったり心ゆくまで瀬戸内時間を楽しめます。

岡山新見千屋 A-5 熟成肉 瀬戸内肴
¥2,000（税別）

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

3

大漁酒場 魚松本店 × 髙原 武

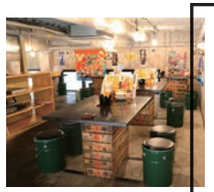
大漁酒場 魚松本店
Tairyousakaba Uomatsuhonten

イカ釣り漁船のようなカウンターのライトが市場のような雰囲気を醸し出している、活気のある店内。漁師から直接買い付ける魚や、市場で仕入れる新鮮な魚介がおすすめで、特に飛鳥の地蛸は絶品です。穴子やまあかり、桃太郎チキンなど、岡山の地元食材が堪能できるお店です。

鰆たたき・刺身

黄ニラ入り牡蠣焼きそば
¥1,000（税別）

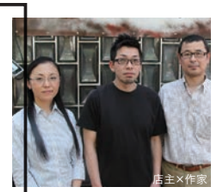
SPECIAL MENU



Bizenyaki meets Gourmet

4

魚松味ビル市場 × 竹﨑 典泰・竹﨑 洋子



魚松味ビル市場
Uomatsu ajibiru ichiba

港のような入り口から奥へ進むと、まるで魚屋のような光景が目に飛び込んでくる、そんな活気のある店内で新鮮な魚介を味わえます。瀬戸内の魚は地元の漁師から直接買い付けたり、市場で仕入れたり。特に飛鳥から直送の地蛸がおすすめです。お肉メニューでは秘伝のタレで焼いた桃太郎チキン串と桃太郎ポーク串が絶品です。

鰆たたき・刺身

黄ニラ入り牡蠣焼きそば
¥1,000（税別）

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

5

地鶏居酒屋 川西 × 藤森 信太郎

地鶏居酒屋 川西
Jidoriizakaya Kawanishi

毎朝仕入れる朝引き鳥を、一本一本毎日手作業で丁寧に仕込んでいます。素材にこだわり、仕入れに一切手を抜きません。
こだわりの鶏を炭火で焼いたものは格別の旨さ、絶品間違いなしです。
おすすめは鳥刺盛串焼き、肝パテなどです。

焼き鳥 各種（むね・ささみ・ずり・きも・もも・心臓）
¥240（税別）～

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

6

くしあげ飯房ごんご × 柴岡 力

くしあげ飯房ごんご
Kushiagehanbou Gongo

ごんごとは美作地方の方言で“かっぱ”という意味。有機野菜など岡山の食材にこだわった串揚げ専門店です。ランチは850円～（税込）とリーズナブルに提供しています。
夜は串揚げ10本コースで1,600円～（税別）、ドリンクもこだわりの日本酒・焼酎等多数。地産地消、絶品揚げたて串揚げをお気軽にどうぞ。

まんぷくランチ
¥1,050（税込）

串じゅうコース ¥1,728（税込）

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

7

ゆず家 × 渡邊 琢磨

ゆず家
Yuzuya

高知名産のゆずをふんだんに使った料理やドリンクを楽しめるお店です。ゆずの花言葉は「健康美」。楽しい仲間との食事のひとときを、ゆず湯に入ったような心温まる特別な時間としてお過ごしください。

冷奴
¥300（税別）

若鶏 ゆず胡椒揚げ
¥500（税別）

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

8

酒囲屋本店 × 柴岡 久

ろばた日和 酒囲屋本店
Robatabiyori Sakaiyahonten

新鮮な魚介・野菜を中心とした和食の店。ドリンクは日本酒・焼酎がメインです。
お客様が笑顔になり、明日への活力になるよう、料理や接客で感動を与えたい。そんな想いのつまった店です。

お刺身
煮物
和え物（各種）
¥1,200（税別）～

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

9

広東菜館 山珍 × 原田 良二・柴岡 久

広東菜館 山珍
Kantonsaikan Sanchin

創業57年の老舗。一番の人気商品は豚まんじゅうで、うずらの卵、角煮、野菜がたくさん詰まった他では絶対に味わえない逸品。メディアに多数取り上げられ、今では地方発送が2ヶ月待ちの状態に。他にも中華弁当や惣菜の持ち帰りメニューも充実。2014年からは店内でランチを食べられるようにリニューアルオープンしました。

丼物各種（中華丼・角煮丼・他）
¥800 ～ ¥900（税別）

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

10

活貝・四季料理 和金 × 木村 英昭

活貝・四季料理 和金
Katsugai・shikiryori Wakin

活貝を主体とし、旬の食材を取り寄せて素材本来の味を活かしつつ和金ならではの味付けを提供できるよう日々努めています。
おかやま地産地消協力店に登録し、「岡山の旨いもの」を県内外に伝えているお店です。

岡山の天然青うなぎうな重（黄ニラ御味噌汁、小鉢２品、漬物付）
¥4,000（税別）
※遠火の弱火でじっくり焼くため、お時間をいただいております。

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

11

酒家 燦々亭 × 竹内 千恵

酒家 燦々亭
Syuka Sansantei

その日に獲れた新鮮な刺身を提供しています。料理はボリュームがあり、ドリンクも日本酒を豊富に取り揃えています。
古民家風の内装と掘りコタツのテーブルで、ゆっくりとした時間を提供します。元気なスタッフがお待ちしています。

酢の物（ままかり・しゃこ・たこ） ¥時価

お造り ¥時価

SPECIAL MENU

Bizenyaki meets Gourmet

12

西の丸 × 原田 良二・原田 圭二

西の丸
Nishinomaru

目でも楽しめる旬と素材を活かした料理を提供しています。岡山の魚市場で働いた47年の経験を活かし、店主が毎朝自らの目利きでその時期一番おいしいものを仕入れます。瀬戸内の海の幸は岡山特産のサワラや穴子、タコ、黄ニラや朝採れ野菜を使った郷土料理がおすすめです。

黄ニラ刺身盛り合わせ（本日の刺身５点と黄ニラの刺身）
¥1,600（税別）

SPECIAL MENU