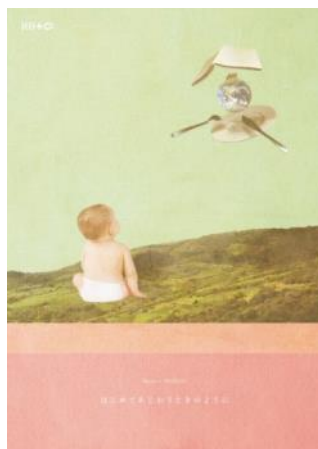


デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO) は、デザインを人々の日常生活に採り入れ、より豊かに生きることを提案しています。またデザインやアートの持つ、既存概念にとらわれない自由な視点で、多種多様な人々の交流から生まれるアイデアや工夫により、社会的な問題を解決していく、+クリエイティブという手法を実践するプログラムを開催しています。2016年3月に開催する催事をご案内いたしますので、取材や掲載のご協力いただけますよう、何卒よろしくお申しあげます。

料理を味わい、図鑑を制作する交流イベント

Meets + DESIGN

はじめてあじわうときのように



Meets + DESIGN は、異分野のクリエイター同士の出会いと交流から演出された空間で、クリエイティブな活動に身近にふれる機会を提供する交流イベントです。今回のコラボレーションは、レストラン アノニムのシェフ・加古拓央と、植物図鑑「微花 (かすか)」を制作・発行する石躍凌摩+西田有輝。

フランス語で「匿名」を意味する「アノニム」というフレンチレストランを営む加古と、人々の目に留まらないような「微か」な植物たちにフォーカスした、今までにない「植物図鑑」を制作する石躍と西田。

身近な「料理を味わう」ことを言葉にすることを通して、まるで初めて味覚に出会うときのような感覚を新たに発見するための試みです。また、三人による「食べること」と「読むこと」についてのトークも予定しています。

| タイトル | Meets + DESIGN 「はじめてあじわうときのように」

| 日時 | 2016年3月27日(日) 14:00~16:00 | 会場 | デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO) 1階 カフェ

| 参加費 | 3,000円(軽食付き) | 定員 | 30名(要申込、先着順、定員に達し次第受付終了)

| 申込み | 2016年2月26日(金) 11:00よりウェブサイト (<http://kiito.jp/>) にて申込み受付開始

| 講師 | 食: 加古拓央(レストラン アノニム シェフ) デザイン・文: 西田有輝+石躍凌摩(微花)

| 主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸

◆イベント内容

石躍が書いた文章からインスピレーションを受け、加古シェフが料理を創作。

参加者は料理を味わい、感想を文章に書き、それを元に図鑑を編集します。

●講師プロフィール

加古 拓央 (かこ たくお) レストラン アノニム シェフ

1974年神戸市生まれ。専門学校を卒業後、神戸市内のレストランで働き始める。20代前半に主に南フランスで修業を重ね、26歳で神戸、北野で『レストロ エスパス』を開店。その後移転して『レストロ エスパス トランキル』に改名し都合10年の営業を終え、2010年に閉店。2011年神戸、県庁前にカウンター8席、お任せコースのみのレストラン『アノニム』を開店、現在に至る。

微花 (かすか) …石躍 凌摩 (いしやく りょうま) +西田 有輝 (にしだ ゆうき)

人生半ばに植物に目ざめ、咲かれた、二十代二人素人男子の思い余りに、2015年4月23日、花と本を贈り合うサンジョルディの日に、植物図鑑「微花」を創刊。春夏秋冬の計4冊を刊行し、現在に至る。

お問合せ: デザイン・クリエイティブセンター神戸 広報担当

〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4 TEL 078-325-2235 FAX 078-325-2230

開館時間 9:00-21:00 入館料無料 休館日 月曜日 info@kiito.jp <http://kiito.jp/>