

常陸国ガストロノミーLAB 「笠間焼」をテーマに開催

6月15日(月)午前9時30分 ※取材受付:午前9時15分～

常陸国ガストロノミー協会では、茨城県内外の料理人・生産者・事業者が連携し、地域食材や地域文化の可能性を探る「ガストロノミーLAB」を継続してきました。

これまで食材を主役にした検証を重ねてきましたが、今回の「常陸国ガストロノミーLAB 笠間焼」では、料理の最終的な印象を左右する「器」に焦点を当てます。県内外の料理人と笠間焼作家がコラボし、器の形、質感、色、余白、温度感が、料理の味わいや印象にどのような変化を与えるのかを検証する、食文化の実験的な取り組みです。食材、料理、器、作り手の想い、そして地域の文化が重なった時に、茨城ならではの新しい食体験がどのように生まれるのか。

笠間焼・料理・観光・地域産業をつなぐ取り組みとして、ぜひご取材いただけますと幸いです。

地域の食と工芸をつなぐ「常陸国ガストロノミーLAB 笠間焼」 開催概要

【開催日時】 6月15日(月)午前9時30分開始 ※取材受付:9時15分～

【開催場所】 COLK(水戸市笠原町447-1)

【参加店舗とコラボ作家】

COLK(水戸市/フレンチ) 木村シェフ × 作家 川澄 智一
COLK(水戸市/フレンチ) 大森シェフ × 作家 加藤 亜弥
L'âme(ひたちなか市/フレンチ) 加藤シェフ × 作家 林 虹伽
atelico(埼玉県小川町/フレンチ) 新島シェフ × 作家 井川 絢子
三 春(日立市/日本料理) 渡邊シェフ・田中シェフ × 作家 橋谷田 航大
ビストロHANA(千葉県成田市/日本料理) 坂場シェフ × 作家 垣沼 千亜季
蔵 翔(笠間市/フレンチ) 山田シェフ × 作家 尾崎 高行
鮪松榮(笠間市/鮪) 臼井シェフ × 作家 白鳥 好貴
オブザーバー参加 京遊膳 花みやこ(ひたちなか市/京懐石) 西野シェフ

【参加予定】 茨城県立笠間陶芸大学関係者/笠間焼協同組合関係者/
鎌田 由美子さん(かさま応援大使・いばらき大使・(株)ONE・GLOCAL代表取締役)



過去開催の様子→

取材申し込みについて

取材対応準備の都合上、取材をご希望の場合は、6月5日(金)までに下記問い合わせ先へご一報いただけますと幸いです。

○イベント・取材に関するお問合せ

常陸国ガストロノミー協会 担当:副代表 臼井(うすい)
TEL:090-4628-4717
E-mail:koukisushi@gmail.com

○笠間焼に関するお問合せ

笠間市 産業経済部 商工課 担当:高野(たかの)
TEL:0296-77-1101 FAX:0296-77-1146
E-mail:shoko@city.kasama.lg.jp