

Food x Design

フードデザイン | デザインの視点で読み解く「食」文化

奥田政行シェフ 名古屋初登場

アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ

11/22
(火)
19:30~
太洋ビル

Food Event (要申込)

35名

応募者多数の場合抽選

奥田政行シェフの
キッチンライブ・トーク&ディナー

会場:太洋ビル1F キッチンスタジオMIL 参加費:15,000円(ドリンク1杯つき)

Talk Event (要申込)

100名

応募者多数の場合抽選

基調講演1

「食がなくなぐ未来をデザインする」

奥田政行 アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

基調講演2

「サステイナブルな暮らしのためのフードデザイン」

ルナ・クロック foodstudio デザイナー

トーク
セッション

食を通じて見てくるデザイン、生活文化を考えます

奥田政行 ルナ・クロック /モデレーター:水内智英

11/23
(水・祝)
13:30~17:30
名古屋市公館

Food Event (要申込)

50名

応募者多数の場合抽選

フード&風土をデザインする

奥田政行シェフの庄内と尾張の秋の恵をいただく

カジュアルディナーコース ※トークイベント終了後に開催します。

会場:名古屋市公館 参加費:5,000円(ドリンク2杯つき)

11/23
(水・祝)
18:30~20:00
名古屋市公館

www.creative-nagoya.jp

すべてのイベントは事前申込が必要です。(お申込はWEBのみ:申込締切11/14(月))

Food × Design

フードデザイン | デザインの視点で読み解く「食」文化

名古屋市はユネスコのデザイン都市です。ユネスコ創造都市ネットワークはデザイン分野を含む7つの分野があり、食文化も含まれています。食は、グローバルな視点で、生産者、収穫、天候、地域性、調理、空間、器、ひと、すべてをトータルにデザインすることによって、豊かな生活文化を育みます。本フォーラムでは、実際に「食」をテーマに、全く新しいフードデザインを提案してきたゲストのお話を伺いながら、デザインの視点で私たちの生活文化を考えます。



※photo:Jun Hasegawa



※photo:Jun Hasegawa



奥田政行 ※photo:Jun Hasegawa

22日、23日のデザイナーで使用する食器は、奥田シェフとユネスコデザイン都市なごやの記念プレートを使用します。

奥田政行シェフ
名古屋初登場

入場無料(要申込)
100名
応募者多数の場合抽選

11/23
(水・祝)

13:00開場
13:30~17:30
名古屋市公館

第1部(基調講演)

基調講演1「食がたぐ未来をデザインする」
奥田政行 アル・ケッチャーノ オーナーシェフ(鶴岡市/山形県)
基調講演2「サステナブルな暮らしのためのフードデザイン」
ルナ・クロック foodstudio デザイナー(オスロ/ノルウェー)

第2部(トークセッション)

「食を通じて見えてくるデザイン、生活文化を考えます」
奥田政行 ルナ・クロック
モデレーター:水内智英(名古屋市/愛知県)



ルナ・クロック

有料(要申込)
50名
応募者多数の場合抽選

11/23
(水・祝)

18:00開場
18:30~20:00
名古屋市公館

フード&風土をデザインする
奥田政行シェフの庄内と尾張の秋の恵をいただく
カジュアルディナーコース

※トークイベント終了後に開催します。
会場:名古屋市公館 参加費:5,000円(ドリンク2杯つき) 定員:50名(予定)

庄内の季節の恵と名古屋の食材の出会いから生まれた特別メニューを、
カジュアルなディナーコースとシェフの話でお楽しみいただけます。



奥田政行 Masayuki Okuda(鶴岡市/山形県/日本)
1969年、鶴岡市生まれ。鶴岡市のイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ。東京にてイタリア料理、フランス料理、フランス菓子とイタリアンジェラートを修業。25歳で帰郷し、ホテルの料理長や農家レストランを経験したのち、2000年3月、地元食材で作るイタリア料理の店「アル・ケッチャーノ」を、2007年7月には、カフェ&ドルチェをメインとする「イル・ケッチャーノ」をオープン。世界8カ国13か所のホテルやレストランでフェアを開催。2006年Terra Madle世界の料理人1000人に選出、2016年にはMilano Vegetarian Chance世界3位など、独創性に富んだ料理は、海外でも高い評価を得ている。2004年以来、山形県庄内総合支庁「食の都庄内」親善大使を委嘱。2010年には第1回FOOD ACTION NIPPON アワード2009「コミュニケーション・啓発部門優秀賞」、第1回「辻静雄文化賞」、農林水産省<第1回(料理マスターズプロズ賞)>を受賞。9月には味をデザインする「食べもの時鐘」が発刊されたばかり。

水内智英 Tomohide Mizuuchi
(名古屋市/愛知県/日本)
名古屋芸術大学デザイン学部講師、武蔵野美術大学造形学部基礎デザイン学科卒業、ロンドン大学ゴールドスミス校大学院Design Futures修士。基礎デザイン学、デザイン基礎教育、メタデザインを専門とし、名古屋芸術大学デザイン学部の基礎教育を統括する他、同大ライフスタイルデザインブロックにおいて総合的な視点からデザイン教育を実践、同時に、地域コミュニティにおけるデザイン活動に関する研究活動やプロジェクトを行う。

ルナ・クロック Runa Klock(オスロ/ノルウェー)
foodstudio デザイナー オスロ国立芸術大学デザイン修士。ノルウェーデザイナー組合:Klubbenの役員、同国内でのデザインアワード:Design Excellenceの審査員なども兼任。
食のイベントを開催するノルウェーのクリエイターたちによるユニット、フード・スタジオの哲学は、「良質で正直な食事を信じる人々のストーリーを共有すること」。ルナ・クロックはデザイナーとして参加している。ルナの制作は自然への敬意と、物質や食材などへの全方位的な関心が原動力となっている。彼女の活動は、一貫して様々な文化・背景を持つ人々との協働が存在しており、遊び心や物語性を感じられるプロダクト・空間・展示のデザインから、ソーシャルなワークショップまで、幅広い活動を行っている。

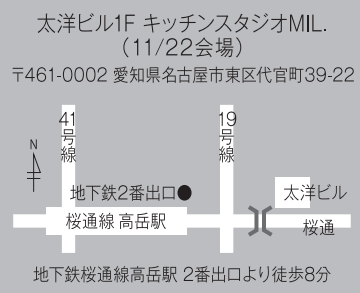
11/22
(火)
19:00開場
19:30~
太洋ビル

有料(要申込)
35名
応募者多数の場合抽選

奥田政行シェフのキッチンライブ・トーク&ディナー

会場:太洋ビル1F キッチンスタジオMIL.
参加費:15,000円(ドリンク1杯つき) ※追加ドリンクは有料にてご提供します。

スーパーシェフ奥田政行が名古屋初登場!目の前で、選んだ食材をアドレナリン全開に料理とトークをしつづける!美味しさと楽しさが詰まった、一夜限りのエキサイティングなフードライブ&ディナー。
飛び入り野菜歓迎!食材が続く限りつくり続けます!(奥田シェフ談)



お問合せ:ユネスコ・デザイン都市なごや推進事業実行委員会事務局
〒460-8508 名古屋市中区三の丸三丁目1-1
名古屋市観光文化交流局文化振興室内
Tel:052-972-3172 Email:info@creative-nagoya
URL:www.creative-nagoya.jp

主催:ユネスコ・デザイン都市なごや推進事業実行委員会(構成団体:名古屋市、名古屋商工会議所、中部デザイン団体協議会)
フードイベント企画・運営協力:ギャラリーフィールアートゼロ
協力:名古屋コミュニケーションアート専門学校、株式会社深山、POPINO、小田陶器株式会社、キッチンスタジオMIL.
後援:鶴岡市、ノルウェー大使館

www.creative-nagoya.jp

すべてのイベントは事前申込が必要です。(お申込はWEBのみ:申込締切11/14(月))

