

TOKYO MIDTOWN STYLE

東京ミッドタウンスタイル

デザインにふれる
Tokyo Midtown
DESIGN TOUCH
2017開催!

秋の
美食
ハイライト

人気店の楽しみ方、味わい方



no. 35
AUTUMN 2017



時計「HW アヴェニュー・クラシック オートマ
ティック」4,968,000円(18KWG×ダイヤモンド、
マザー・オブ・パールダイヤル、アリゲータースト
ラップ、21.2×36.1mm、自動巻き)、リング/
上から「ラウンド&エメラルドカット・パーセット・
リング」(Pt×ダイヤモンド) 1,792,800円～、
「ラウンド・パーセット・リング」(Pt×ダイヤモンド)
1,836,000円～、ペンダント「ペアシェイプ・
ソリティア・ペンダント」(Pt×ダイヤモンド)
723,600円～/HARRY WINSTON

Shop Data
HARRY WINSTON
ハリー・ウィンストン
ガレリア1F
☎03-5413-3400
11:00～21:00
★9月1日リニューアルオープン
Photo: Hironobu Maeda (STIJL)
Styling: Mafumi Shimada



1932年ニューヨークでの創業以来、高級ジュエリーの
製作と複雑時計の製造に力を注ぎ、輝かしい歴史を刻ん
できたハリー・ウィンストン。「キング・オブ・ダイヤモンド」と
して広く知られ、創業85周年を迎える現在まで、その革新
的なジュエリーデザインで多くの女性たちを虜にし続けてい
るハイジュエラーだ。

そんなハリー・ウィンストンの歴史に、新たな足跡を刻むこ
とになるであろう腕時計が、今秋発売された。1999年に誕生
したブランドを代表するタイムピース「HW アヴェニュー・

クラシック」の、初の自動巻きモデル「HW アヴェニュー・
クラシック オートマティック」で、最大の特徴は世界最小級
の自動巻きムーブメントを搭載したこと。エレガントなサイズ
感はキープしつつも本格自動巻きモデルとしての顔も持つ。
新色グレーのインデックス、ダイヤルに施された1石のエ
メラルドカット・ダイヤモンド、ケースを彩るラウンド・ダイヤ
モンドと、ハイジュエラーらしい華やかさも健在で、まさに才色
兼備な逸品。上質なダイヤモンドジュエリーとコーディネート
すれば、その世界観を優雅に堪能できるはずだ。



ハイジュエラーが刻む 煌めきの時間

TOKYO MIDTOWN
STYLE

上質な日常を過ごすための
ライフスタイルマガジン

Autumn 2017 / Vol.35

CONTENTS

2 造り手カルネ
HARRY WINSTON

4 人気店の楽しみ方、味わい方
秋の美食ハイライト

六本木テラス フィリップ・ミル / Artisan de la Truffe Paris /
Le Pain Quotidien / DEAN & DELUCA /
THE COUNTER 六本木 /
RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN

14 デザインにふれる
Tokyo Midtown
DESIGN TOUCH 2017

22 ART in TOKYO MIDTOWN
【生駒芳子が誘う 今見たいアート】
「国立新美術館開館10周年
安藤忠雄展—挑戦—」
23 DESIGN in TOKYO MIDTOWN
【黒田美津子が出合った注目のデザイン】
クラシック回帰の新しいトレンド

24 Brand Information
25 Access to TOKYO MIDTOWN
26 Essay by Robert Campbell
【ロバート キャンベル連載エッセイ】
零れもの三昧

※記載の金額はすべて税込価
格です。また、価格は諸般の
事情により変更となる場合が
あります。

食材を愛で、料理人の技に酔う。
そんな時間を存分に楽しめる季節がやってきた。
この秋の美食時間を彩ってくれる
6つのお店から、その楽しみ方を紹介しよう。

Photos : Masahito Godai(p4-7, p10-12) Shin Kimura(p8-9) Yoko Uehara(p13)
Text : Megumi Komatsu(p6-7) Mika Kitamura(p8-13)

秋の美食

—— 人気店の楽しみ方、
味わい方

ハイライト

p4 / シェフの指先から生まれる美しい盛り付け。
「パレットに描いた様々な彩りの野菜のマリネ」。
p5 / 「シャンパーニュ地方の赤ワインソースを纏った仔鳩のファルシー」。季節ごとに付け合わせが変わる。写真は根セロリのピューレ。(アラカルト 6,000円)
※TOKYO MIDTOWN STYLEの読者限定で、「パレットに描いた様々な彩り野菜のマリネ」(p4)を4,500円ランチコースの一皿として、「シャンパーニュ地方の赤ワインソースを纏った仔鳩のファルシー」(p5)、「赤ワインでポッシュした半熟卵 ジャガイモのニョッキとシャンピニオン」(p7)は16,000円のディナーコースの前菜とメイン料理として差し替えが可能。予約時にスタッフまでお申し出ください。(3日前までに要予約) ※税・サービス料10%別

シャンパーニュと
ともに味わいたい、
絵画のような一皿

Roppongi Terrace
by Philippe Mille

六本木テラス フィリップ・ミル

フランス料理界の大いなる希望の星と呼ばれるフィリップ・ミル氏が、その名声を確立したのは今から5年前のこと。彼の本拠地であるシャンパーニュ地方の名門シャトーホテル「ドメーヌ・レ・クレイエル」のレストラン「ル・パルク」は、2010年にミル氏が総料理長に就任すると、翌年にはミシュランガイドの「一つ星を、その翌年には二つ星を獲得。現在、最も三つ星に近い」と目されている名店だ。

そんなフランス料理界期待の若手シェフである彼に白羽の矢を立てて、今年3月にオープンした「六本木テラスフィリップ・ミル」は、ミル氏にとって、自身の名を冠した世界初の出店。約20年前から年に数回のペースで来日しているという大の親日家である彼は、「東京ミッドタウンは、上質なものを求める人々が集まる場所。グルメな街・東京にあつて、特に料理やシャンパーニュに意識の高い方が多いところだと思います」と語り、この地で手腕を振るうのを楽しみにしていたという。

同店のコンセプトは、「優雅なシャンパーニュサロン」。グラスに揺らぐシャンパーニュの動きをメタルワークで壁に施したエントランスを抜けると、ゆったりしたダイニングが広がる。その奥には個室が4室。緑豊かなミッドタウン・ガーデンに面したテラスに続く店内は、昼は陽光が差し込み、夜は美しい夜景が望める。

シャンパーニュサロンの名にふさわしく、同店の特徴は100銘柄以上のシャンパーニュを揃えていること。ひと言でシャンパーニュといっても、

原料のブドウ品種や製造工程は銘柄ごとに異なるため、味わいは実にバラエティ豊か。その幅の広さを3〜4種類の銘柄を通して楽しめるようにと用意



されているのが「ソムリエおすすめ」のグラスシャンパーニュセット。コースが進むにつれてシャンパーニュもコクや重みのある銘柄が供される仕組みで、これを目当てに訪れるゲストもいる人気メニューだ。

かたや料理といえば、見た目こそ現代的だが、その技法はフランス料理の原点に極めて忠実だ。

「私の料理は、シャンパーニュに合うよう、素材の味をストレートに引き出した正統的なフランス料理です。盛り付けはモダンでフェミニンですが、余計な飾り付けはしていません」

たとえば、定番の前菜「赤ワインでポッシュした半熟卵 ジャガイモのニョッキとシャンピニオン キャビアを添えて」を味わえば、ミル氏の言葉の意味がよくわかる。パートブリックで作られた花やニョッキ、ミニボワローなどの装飾はどれも味や食感に必要な構成要素。ワイン色のソースをまとった半熟卵にナイフを入れると、黄身がとろりと流れ出てソースとともにニョッキと絡む。パートブリックは食感、キャビアは塩気



右／芸術的な盛り付けの前菜「赤ワインでポッシュした半熟卵 ジャガイモのニョッキとシャンピニオン」(アラカルト4,000円／写真はキャビアを添えて7,500円)上・下／ゆったりした店内にはダイニング80席。個室大小4室(2〜12名)。開放的で大きな窓の外には緑豊かなガーデンテラスと都心の街並みが広がる。
※税・サービス料10%別

SHOP DATA

ガーデンテラス4F
☎03-5413-3282
11:00〜15:30 (L.O.14:00)
17:30〜23:00 (L.O.21:00)

A special dish



シャンパーニュはグラスでも常時、数種類用意。コース料理とのマリアーージュを楽しめる人気の「ソムリエおすすめのグラスシャンパーニュセット」は3種4,500円〜、4種6,000円〜。
※税・サービス料10%別

”六本木テラスらしさを追求するため、
繊細な日本人の味覚に合わせて
レシピはわずかに調整しています“

と旨みのアクセントになる。

「レシピは『ル・パルク』と同じですが、日本人の嗜好に合わせてお客様が自分で塩分量を調節できるよう、塩気の多いキャビアは別添えにしています」

ミル氏は日本出店に備え、さまざまな日本食を食べ歩いたという。

「日本では、路地裏の小さな店でも、高級ホテルのレストランでも、洗練された味に出合えます。料理人の仕事ぶりは正確で少し、居心地もいい。また、素材の生かし方を見ると、日本人がいかに自然に敬意を払っているかがよくわかります。私も、素材をリスペクトし、感謝を込めて料理に取り組んでいます。両者には、根底でつながるところがあるのではと思っています」

ミル氏が料理について常に心がけているのは、「その土地のよさを最大限に生かす」こと。

「日本の食材はフランス人の私にとってエキゾチックで魅力的。そんな食材との出会いが新たなアイデアにつながっていくのです」

また店では、産地に特注したという有田焼の食器を使っている。

「その土地ならではのすばらしいものを取り込むことによって、ますます料理の世界観が広がると思います」

テーブルウェアまで細やかな配慮を施す若きシェフ、フィリップ・ミル氏が生み出す繊細なフランス料理を、芳醇なシャンパーニュとともに味わってみたい。



来日時には自ら厨房で腕を振るうフィリップ・ミル氏。2014年には38歳の若さでM.O.F.(フランス国家最優秀職人章)を獲得した。

め、東京でもリーズナブルに提供できるのか。「今日はちよつとトリュフ食べない？」とプチ贅沢を日常で味わえる、なんとも素敵なお店の誕生だ。

仕入れる。そのために、東京でもリーズナブルに提供できるのか。「今日はちよつとトリュフ食べない？」とプチ贅沢を日常で味わえる、なんとも素敵なお店の誕生だ。

香り豊かなトリュフ料理を存分に楽しめるレストランが待望の日本初上陸



トリュフは、クリーム系の料理やリゾット、パスタによく合う食材というのが定説。シグネチャーディッシュのひとつが写真のラヴィオリ。リコッタチーズとトリュフを詰め込んだ手打ちのラヴィオリに、生クリームを煮詰めてトリュフオイルとバターを加えたリッチなソースで和えている。もちろん、上からたっぷりフレッシュトリュフを削りかけるのを忘れない。

リッチでクリーミーなソースと、たっぷりのトリュフが食欲をそそる「リコッタチーズとセップ、トリュフを贅沢に詰め込んだラヴィオリ」2,376円。

.....
リコッタチーズとセップ、
トリュフを贅沢に詰め込んだ
ラヴィオリ
Ravioli à la truffe
.....

SHOP DATA
ガーデンテラス1F
☎03-5413-3830
月～金 11:00～15:30 (L.O.14:30)
17:30～23:00 (L.O.22:00)
土・日・祝 11:00～23:00 (L.O.22:00)

トリュフにまみれたボネ
Bonet à la truffe

Bon appétit!

ヒラマサのミキュー
きのこのソース
Hiramasa mie cuit de
champignon sauce

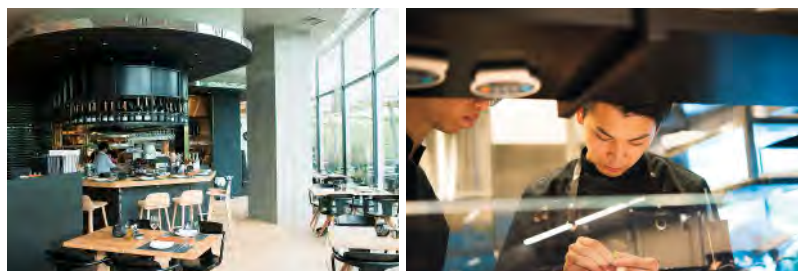
写真右／「トリュフにまみれたボネ」1,404円。ボネとは、チョコレートプリンのこと。ソースに、トリュフのクーリ、トリュフと生クリーム
のシャンティ、トリュフ入りはちみつを添えて。
左／「ヒラマサのミキュー きのこのソース」3,240円。シェフオリジナル料理。ヒラマサはボフレして オイル漬けに。マッシュルームと
帆立のクリームソースは、トリュフオイルも加えて、濃厚な味ながら軽い仕上がり。マッシュルーム、白しめじ、椎茸、セップ茸、モリー
ユ茸とともに。 ※季節により使用するトリュフが異なるため価格も変動します。

Artisan de la Truffe Paris

アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ



左から、「EXヴァージンオリーブ
オイル 白トリュフ(大)」250ml
5,616円、「黒トリュフ風味の
バルサミコ」100ml 2,592円、
「サマートリュフはちみつ」120g
2,180円 ほかにトリュフ入り
ソースやペースト、サマートリュフ
入りチョコレートも。サマートリュ
フ入りポテトチップスは大人気
商品。店頭で買えるアイテムは
全34種類あり、ギフトにも最適。



写真右／佐藤茂樹料理長。オリジナルメニューにも意欲的に取り組む。
左／開放感あふれるシンプルな店内。奥は気持ちのいいテラス席。

トリュフを「料理のダイヤモンド」と呼んだのは、フランスの美食家、ブリア・サヴァラン。世界三大珍味として、その官能的な香りは、世界中の食通たちを魅了してきた。

そんな希少なトリュフを思う存分楽しむためのレストランが、今年7月、日本に上陸した。パリの本店は、老舗百貨店「BHV」内にある。トリュフを使ったオイルやビネガー、ソース、トリュフ入りチーズ、シヤルキュトリーなどを扱い、小さなレストランを併設、エレガントなトリュフ専門店として人気を博している。東京ミッドタウン内の店舗は、店内69席(カウンター10席)、テラス46席のレストランとしてオープンした。

店内はパリ本店と同様、黒を基調とし、木材とメタル材をアクセントにしたモダンでナチュラルな雰囲気。テーブルと椅子はバリと同じものを使用。心地よい風を楽しめるテラス席もあり、季節によってはここが最高の食事ポイントになるだろう。

「オテル・ドゥ・ミクニ」で腕を磨き、「マンダリン オリエンタル 東京」のフレンチ「シグネチャー」で活躍した佐藤茂樹氏をシェフに迎えている。シェフはパリ本店で研修して、その味をしっかり確認。前菜からデザートまですべてにトリュフを使うという、贅を尽くした味揃え。パリ本店の味をそのまま東京で、というのが基本という。

「フランスらしいオーソドックスな、トリュフに合うメニューです。ただ、東京らしさを出すために、私のオリジナル料理も登場します」



気軽に楽しめる
ワインカウンターで
お気に入りの美味と出合う

DEAN & DELUCA

ディーン&デルーカ

Recommended
Wines
.....



この秋におすすめのワイン。左から、著名なシャンパーニュメーカーが造るカジュアルな一本。Henri Giraud/Esprit Nature 7,560円(864円/グラス) カリフォルニアのピオワイン醸造家が造る軽快なグルナッシュ。Birichino/Grenache 4,104円(540円/グラス) 店名を冠したハウスワイン。ナバで造られたボルドータイプ。Dean & Deluca/Red 6,480円(756円/グラス) フランス・アルザスのナチュラルワインの造り手。Roland Schmitt/Riesling 3,456円(432円/グラス)

ニューヨーク発、「Living with Food」をコンセプトに、食のセレクトショップとカフェを展開する DEAN & DELUCA。東京ミッドタウン店は、今春のリニューアルで、商品の品揃えが一層充実、国内初のワインカウンター「THE BAR」も誕生した。6席という空間ながら、生ハムやサラミなどのシャクータリー（シャルキュトリー）とチーズ、ワインをゆっくり味わえる。

同店で扱うシャクータリーは一食の価値あるもの揃い。ジビエ文化を北海道から発信する「エレヅ」や、群馬県みなかみで本場スタイルの生ハム作りをしている「育風堂」など、こだわりの国産品にも出合える。生ハムやサラミ、テリーヌなど塊のものはその場で切ってくれるので、風味をそのまま味わえる。熟成庫で丁寧に寝かせたチーズもお忘れなく。食べ頃の、20種類ほどの中からお好きなものをチョイスして楽しめる。あくまで、「お気に入り」をみつけていただくためのお試し」というスタンスなので、値段設定がお手頃なものうれしい。

今回のリニューアルで最も注目したいのが、扱う量もぐっと増えたワイン。味はもちろん、エチケット（ラベル）デザイン的美しさも重要という、このお店らしいユニークなコンセプトで、常時50〜60ブランドをラインナップ。選りすぐりの優れた生産者から仕入れた人気の自然派ワインも多く、ギフトやパーティーへの手みやげとしてもおすすめです。広々とした店内にはイートインスペースも併設。旬の食材などを使って各店舗でしっかりと作られたデリも魅力。食のセレクトショップでの楽しみは尽きない。



SHOP DATA

ガレリアB1
☎03-5413-3580
11:00〜21:00



SHOP DATA

プラザ1F
☎03-6804-5879
7:30〜23:00
(L.O.ブレイクファスト11:00
ランチ15:00 ディナー22:00)

料理からインテリアまで
ヘルシー&ナチュラル志向の
ベーカリーレストラン



BREAKFAST

「ベーコンエッグ&トマトタルティン」with メスクランサラダ1,339円。朝食には、オーガニックコーヒーまたは紅茶とオレンジジュース付き。オーガニック小麦のウィート(全粒粉)ブレッドを薄切りにし、ゆで卵、ベーコン、トマト、ディル、イタリアンパセリをのせて。

Le Pain Quotidien

ル・パン・コティディアン

DINNER



モン、ローストビーフなどをのせて、お酒にも合う味に仕立てている。ワインはすべてヴァンナチュール（自然派ワイン）で、上質でリーズナブルなもののばかり。なかでもハウスワインは、創業者であるアラン・クモン氏率いる南仏のワイナリー産。特に赤は、凝縮感のあるふくよかな味わいだ。世界中のファンを魅了しているのは、創業者の徹底したナチュラル志向だろう。食べ物は Le Pain Quotidien（日々の糧）であり、体と心を作るもの。だから、全店舗のカンパニーニュやバゲットにはオーガニックの小麦粉が使われている。店内の木材はテーブルや椅子を含め、すべて廃材利用。早朝から夜まで、お好きなときに「日々の糧」を楽しめるベーカリーレストランだ。

「オージーガーリックラムチョップ」2,905円。ラムチョップ1本追加の場合、+1,080円。ローストポテトと季節の野菜が添えられて、ボリュームたっぷり。奥はハウスワイン「RN13」。南仏・ラングドック産。白、赤、ロゼと揃う。グラス864円、ボトル4,860円



Recommended
Plate

「丸鶏の石窯ローストチキン」
1,600円。柚子風味のビールで
マリネして、石窯で焼き上げた
チキン。皮がパリパリに香ばしく、
中はしっとり。人気メニュー
のひとつ。



しっかりした肉料理に

セント・ベルナルデス・
アプト 12

St. Bernardus Abt 12

世界のベストビールとしてビール通の間では
知られる。ふくよかなボリウム感があり、
スパイシーでレーズンのような風味の余韻。
330ml 1,240円

種類豊富なベルギービールを
こだわりの石窯料理とともに
楽しめるビストロ



最初の1杯に

初陣
Uijin

ベルギーの醸造所で造られた日
本スタイルの一杯。スパイスを
使わず、アルコール度数は日本の
ビールよりやや高め6%。
繊細で爽やか。330ml 900円



パンチのある味で
食事の後に

ギロチン

La Guillotine

フランス革命200周年を祝って
造られた。赤みを帯びた色合い
から、ギロチンと命名。しっかり
した苦みがある。アルコール度
数は9%。330ml 1,140円



赤ワインソースや
煮込み料理に

クー・デ・
シャルル・ブラウン

Queue de
Charrue Brune

赤ワイン用のオーク樽で約1年
熟成させるので、ワインのよう
なタンニンや渋みを、ほのかに
感じさせる深みのある味わい。
女性に人気。330ml 1,050円



野菜や魚、
軽い肉料理に

パウエル・クワック
Pauwel Kwak

すっきりしてコクもあり、どん
な料理にも合う。醸造所が宿屋
も営んでいたことから、馬車で
も飲めるようにと、台付きのグ
ラスで。330ml 1,190円



RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN

リオ・ブルーイング・コー ビストロ アンド ガーデン



SHOP DATA

プラザ1F
☎03-3403-0808
11:00～24:00
(L.O.については
お問い合わせください)



合いを、ぜひ味わってほしい。
フードメニューはビー
ルと相性のよいものが
あり。肉や魚、野菜の石窯ローストが
特におすすだ。外側は香ばしく、旨
みが閉じ込められた中身はしっとり。
ベルギービールの複雑な風味が、食
材の味を生かしたシンプルな料理によ
く合う。醸造所ごとにオリジナルグ
ラスがあるのも、ベルギービール
のお楽しみ。クラフトビールと料理
の幸せな出

種類が豊富なので、食前
や食中のシーンや、料理
に合わせて銘柄を選ぶ
のもうれしい。

り、2千～3千の銘柄があるという。
種類が豊富なので、食前
や食中のシーンや、料理
に合わせて銘柄を選ぶ
のもうれしい。

アントム・ブルワリーとは、自
前の醸造所を持たず、世界各地
の醸造所に委託してビールを醸造する
ブルワリーの会社。各醸造所の酵母と、
造り手の想い&技術から生まれる味は
実に個性的で、いま世界的に注目を集
めるビールの造り方だ。

ビール醸造家・菅原亮平氏いる
RIO BREWING & CO.はそんなブル
ワリーのひとつで、現在はベルギーで
醸造している。ここ東京ミッドタウン
店は、グループの初の旗艦店で、料理と
ともにビールを楽しめるビストロだ。
クラフトビールの品揃えは圧巻だ。

ベルギーで菅原氏が造った数種類と、
醸造家としての目利きで選んだベル
ギービールが30種類ほど。ゆくゆくは
世界中のクラフトビールをメニューに
のせる予定とか。ベルギービールは、
味のバリエーションが豊か。スパイス
やハーブ、フルーツを使ったものもあ
り、2千～3千の銘柄があるという。

1 00万通り以上のカスタマイ
ズを楽しめるハンバーガーレ
スランとして、カリフォルニア州サン
モニカで誕生したTHE COUNTER。
日本ではここ東京ミッドタウンが初
の出店。100%アングス牛の肉感
を堪能できるよう、粗めに挽いたパ
ティに、じゅわつとした旨みが弾け、
ほのかに甘いブリオッシュ
生地のパンズがそれを受
け止める。チーズや目
玉焼き、玉ねぎ、ピク
ルス、はたまた生のハラ
ペーニョの辛みが渾然一体
となる。ナイフ&フォークでいた
くハンバーガーが味わえるお店だ。
カスタムのためのオーダーシート
には、パティ、パンズ、チーズ、ソー
ス、トッピングなど、カテゴリー別
に約80種類もの食材が並ぶ。ユニ
クなのが、「サラダスタイル」という
項目。パンズの代わりに野菜に、パ
ティやチーズをのせる食べ方だ。ダ
イエット中や糖質NGな方に喜ばれ
るという。

カスタマイズが不得手な方には、お
店が提案する理想的な組み合わせの
“シグネチャーバーガー”もご用意。
珍しいところでは、「ビーガンベジ
タブル」という名のパティにも注目。玄
米や麦、克蘭ベリーなど約10種類
の穀物や野菜、フルーツでできている。
複雑な味と食感ゆえに、肉ではない
のに満足感たっぷり。もはやファス
トフードとは呼べない、クリエイティ
ビティあふれた料理。ハンバーガー
の新しい世界に遭遇できる。



香ばしいチキンに、はちみつ入りマスタードがアクセント。

SHOP DATA

ガーデンテラスB1
☎03-5413-6171
11:00～23:00 (L.O.22:00)

CUSTOM 2

- ☒ ビーガン ベジタブル
6oz(170g)
- ☒ マルチグレイン
- ☒ デイジョンバルサミコD
- ☒ ベビーミックスグリーン
- ☒ キャロット スtringス
- ☒ スプラウト
- ☒ キヌア

TOTAL >
1,393YEN



ぶちぶちもっちり、穀物と野菜による
ベジタブルパティの新鮮なおいしさ!

新たなハンバーガーの
魅力に出合える
カスタムバーガー
レストラン



CUSTOM 1

- ☒ チキン 6oz(170g)
- ☒ ブリオッシュ
- ☒ グリエール
- ☒ ハニーディジョン
マスタード
- ☒ ベビースピナッチ
- ☒ トマト
- ☒ レッドオニオン
- ☒ ボイルドエッグ
- ☒ コールスロー

TOTAL >
1,393YEN

THE COUNTER 六本木

ザ・カウンター ロッポンギ

CUSTOM 3

- ☒ 100%アングスビーフ 6oz(170g)
- ☒ ブリオッシュ
- ☒ プロボローネ
- ☒ チボトレアイオリ
- ☒ ロメインレタス
- ☒ トマト
- ☒ レッドオニオン
- ☒ ハラペーニョ
- ☒ ピクルス
- ☒ サニー
サイドアップエッグ

TOTAL >
1,501YEN
(プレミアムトッピング+108円)



生の青唐辛子の辛みと
イタリアンチーズ。大人の王道味。





2015



2015年グッドデザイン賞金賞を受賞した、成田空港第3ターミナル(LCC専用)の空間デザインをPARTYが担当。設計は日建設計、家具は良品計画が担当。競技用トラックを設置することで、長い距離を移動するときの足への負担を軽減し、また歩くこと自体を楽しんでもらえるようにした。

◎ PARTY'S ARCHIVE



“ふれる”ことで 野菜の色や音を体感する

芝生広場に設置される間口6m、奥行き30mのビニールハウス内で、野菜にふれて「野菜の色や音の世界」を体感するインスタレーション。会場内では、野菜を使ったコールドプレスジュースやベジタブルラップも味わえる。写真上は“デジベジ”チーム。左から、映像担当の三上氏、3Dビジュアル担当の寺島氏、テクニカルディレクターの林氏、プロデューサーの高野氏。



新鮮なジュースや料理も楽しめる！
野菜にふれると映像と音が！



YKK APと開発した未来窓「M W(ムー)」。コンテンツを映す「映しの窓」、光をコントロールする「光の窓」、換気や温度調整をする「空気の窓」などを組み合わせて使うことができる。

2016



2016

サンスターと共同開発した「G・U・M PLAY」。歯ブラシの動きをスマートフォンにデータ送信。正しい歯みがきが身につくだけでなく、専用アプリでゲームも楽しめる。「義務」だった歯みがきを楽しい時間に変えた。



東京の真ん中に巨大ビニールハウスが出現！

クリエイター集団PARTYに聞く 「デジベジ-Digital Vegetables-by PARTY」

デジタル技術を駆使しながら「体験のデザイン」に取り組むPARTYが、野菜にふれることを出発点に、私たちをまったく新しい世界に導いてくれる。

「今、都会の子供たちが目にする野菜は、スーパーの店頭できれいに並べられたものばかり。たとえば、その野菜の葉がどんな形をしているのか、どんな花が咲き、どんな実をつけるのかなど、知らないことが多いはず。そもそも、野菜と果物と木の実はどこで区別されるのか。野菜でも根菜類、果菜類、葉菜類の違いはなにか。考えてみれば分からないことがたくさんあると思う。まずは本来の野菜の姿にふれて、好奇心を膨らませてもらいたいと思ったのが始まりなんです」

東京ミッドタウンという、文字通り都会の真ん中に、本物のビニールハウスを出現させ、そこに畑を作り、ニンジンやダイコン、キャベツなどの野菜を用意するという。しかし、PARTYが提供するものは、単に野菜にふれ、その感触を知るといっただけの体験学習ではない。畑の野菜にふれた瞬間、ビニールハウスのフレームに張り巡らされていたLEDが反応、それぞれの野菜の

「今、都会の子供たちが目にする野菜は、スーパーの店頭できれいに並べられたものばかり。たとえば、その野菜の葉がどんな形をしているのか、どんな花が咲き、どんな実をつけるのかなど、知らないことが多いはず。そもそも、野菜と果物と木の実はどこで区別されるのか。野菜でも根菜類、果菜類、葉菜類の違いはなにか。考えてみれば分からないことがたくさんあると思う。まずは本来の野菜の姿にふれて、好奇心を膨らませてもらいたいと思ったのが始まりなんです」

「今、都会の子供たちが目にする野菜は、スーパーの店頭できれいに並べられたものばかり。たとえば、その野菜の葉がどんな形をしているのか、どんな花が咲き、どんな実をつけるのかなど、知らないことが多いはず。そもそも、野菜と果物と木の実はどこで区別されるのか。野菜でも根菜類、果菜類、葉菜類の違いはなにか。考えてみれば分からないことがたくさんあると思う。まずは本来の野菜の姿にふれて、好奇心を膨らませてもらいたいと思ったのが始まりなんです」



デジタルとベジタブル、対極にあるとも言える2つをいかにつなぐか。今年のデザインタッチのメインイベントでは、従来の感覚や常識にとらわれない物語の創造を目指すPARTYによるユニークな試みが展開される。

「今、都会の子供たちが目にする野菜は、スーパーの店頭できれいに並べられたものばかり。たとえば、その野菜の葉がどんな形をしているのか、どんな花が咲き、どんな実をつけるのかなど、知らないことが多いはず。そもそも、野菜と果物と木の実はどこで区別されるのか。野菜でも根菜類、果菜類、葉菜類の違いはなにか。考えてみれば分からないことがたくさんあると思う。まずは本来の野菜の姿にふれて、好奇心を膨らませてもらいたいと思ったのが始まりなんです」

◎ デザインにふれる ◎

Tokyo Midtown DESIGN TOUCH

私たちの暮らしを取り巻くさまざまなデザイン。

デザインを「見る」だけでなく、心と体で「ふれる」ことで、新しい発見が生まれる。

11回目を迎える秋のデザインイベント、「DESIGN TOUCH」の今年のテーマは「デザインにふれる」。

東京ミッドタウンに広がる青空の下、これまでにないデザイン体験を！

Photos : Setsuo Sugiyama(p15~16,20) Text : Arata Sakai(p15~16)

今年の
イベントはこれ！

夜のライトアップは必見！



アルスエレクトロニカ・センターは、最先端テクノロジーとアート、社会との融合から見えてくる「未来」のための体験型アートセンター。©Ars Electronica / Robert Bauernhansl



現在と未来の情報社会を考える

未来の学校

powered by アルスエレクトロニカ

自由な雰囲気の中で、子供から大人まで一緒に未来のことを考える。そんな、新しい学びの場が東京ミッドタウンに出現！

アートとテクノロジーが融合する文化都市として近年、国際的な認知を高めているオーストリア・リンツ。過去30年以上にわたってこの街で、先端テクノロジーがもたらす新しい創造性と社会の未来像を提案し続けているクリエイティブ機関が「アルスエレクトロニカ」だ。毎年9月に開催される「アルスエレクトロニカ・フェスティバル」は、世界最大級のメディアアートの祭典として各界の注目を集める。

そんな彼らと東京ミッドタウンがコラボレートし、「未来の学校」プロジェクトを開催。今回のテーマは、「私たちが日々接する情報は、いかにデザインされているか」。

既存メディアはもとより、WEBやSNSといった双方向コミュニケーション、またフェイクニュースなどを通して、現在と未来の情報のある方を見て聞いて体感し、考えていこ

アルスエレクトロニカ Ars Electronica

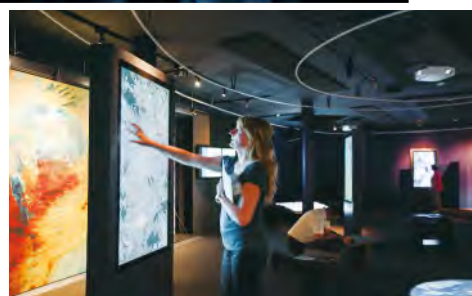
オーストリアのリンツ市で1979年から始まった最先端のアートとテクノロジーの祭典「アルスエレクトロニカ・フェスティバル」、メディアアートのコンペティションである「プリ・アルスエレクトロニカ」、知識と技術を伝える美術館「アルスエレクトロニカ・センター」、メディアアートの研究所「アルスエレクトロニカ・フューチャーラボ」の4つを柱にしたクリエイティブ機関。アート、テクノロジー、そして社会をつなぐさまざまな出会いの場を創造し、「未来」を具体的な形にして社会に提案している。

期間：10月13日(金)～16日(月)
時間：11:00～21:00
場所：アトリウム
協力：アルスエレクトロニカ

うというもの。
。教わるのではなく、自ら刺激されて、能動的に学ぶ、そんな価値観を重視するアルスエレクトロニカとのコラボレーション企画は、楽しく参加できるものが多い。第一線で活躍するクリエイターによるトークイベントも見逃せない。



今までにない
ワクワク体験



アルスエレクトロニカ・センターでは、子供も大人も夢中になる各種プログラムを用意。円内／©Christopher Sonnleitner 上／©Robert Bauernhansl 下／©Florian Voggeneder

東京の真ん中で新しい野菜体験 デジベジ -Digital Vegetables- by PARTY

DESIGN TOUCHの期間中、巨大なビニールハウスが芝生広場に出現。ふだん身近なようで、実は本当の姿を知ることが少ない野菜たちに「ふれる」ことができる空間だ。音や映像で野菜の個性を楽しみ、「デジベジ」を体験したあとに、本当の野菜の味や香りを味わうことができる。インタラクティブな体験を通して、「ふれる」ことの楽しさを感じてみては？

期間：10月17日(火)～11月5日(日)
時間：11:00～21:00
※ライトアップは17:00～、雨天中断
場所：芝生広場
参加費：無料 入場自由
主催：東京ミッドタウン
制作：PARTY



知らない人と出会い 新しいものをつくりあげる だから“PARTY”なんです

装着された小さなセンサーが歯ブラシの動きを認識し、そのデータをスマートフォンに伝送。記録・分析された基本機能によって正しい歯みがきが自然と身につくようになる。また専用アプリを使えば、虫歯菌を退治するゲーム感覚で歯みがきもできる。これまで「義務」だった歯みがきが、一気に楽しみな体験に変わった。

成田空港の第3ターミナルのデザインにもPARTYのアイデアが生かされた。ターミナル入り口から搭乗ゲートまで約800mを歩かなければならないという課題をいかに解決するか。「動く歩道」などの設備で解決することは予算上できない。PARTYは陸上トラックを設置した。足への負担が軽くなるだけでなく、本物のトラックの感触を知るという楽しみもある。長距離移動というデメリットを、デザインがボジティブな体験に変えたのだ。

見慣れた風景だと振り返りもしなかった世界に、私たちの感覚や記憶を呼び覚ますものが隠されている。PARTYはそのことを教えてくれる。都心のビニールハウスは、まだ誰も見たことのない驚きに満ちた世界に私たちを誘ってくれるのだ。

PARTY

「ビッグデータ」「VR」「IoT」などの最新テクノロジーとストーリーテリングを融合し、未来の体験をデザインするクリエイティブ集団。成田空港第3ターミナルの空間デザインや、個人の価値に値段をつけてトレーディングカードのように流通させるフィンテックサービス「VALU」の設計・運営、世界中で話題を集めたピコ太郎が歌う「PPAP」のライブ演出などを手掛ける。

新しい創造は従来の領域に縛られない多様な人々の出会いと新たなプロセスから生まれると考える「PARTY」メンバー。
「新しい技術による新しい物語の創造」を幅広い分野で進めている。



！サントリー美術館

六本木開館10周年記念展

天下を治めた絵師
狩野元信

室町時代中期に成立し、明治初期まで続いた日本絵画史上最大の画派、狩野派。室町幕府の絵師となり、狩野派の画風を大成させた狩野派2代目元信を単独で扱う初の本格的な企画展が開催中だ。伝統的なやまと絵と中国由来の絵画、両方の長所を取り入れることによって新しい画風を作り出し、絵師として、また工房主宰者として優れた能力を発揮した元信。その代表作を中心とした狩野派の作品群と、元信が学んだ偉大な先人たちの作品もあわせて展示。今もなお人々を魅了する狩野派の、伝統の世界をたっぷり堪能したい。

期間：9月16日(土)～11月5日(日)

場所：サントリー美術館(Galeria3F)

時間：10:00～18:00

休館日：火曜日(ただし、10月31日は開館)

入館料：一般1,300円、大学・高校生1,000円、中学生以下無料

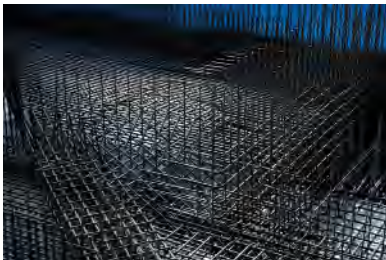
※金・土、および9月17日(日)、10月8日(日)、11月2日(木)は20時まで開館。
※いずれも入館は閉館の30分前まで。
※作品保護のため、会期中展示替えを行います。



重要文化財 四季花鳥図 狩野元信筆 八幅のうち四幅 室町時代 16世紀 京都・大仙院
[展示期間：9月16日～10月2日、10月18日～11月5日] ※展示替えあり



右／重要文化財 酒伝童子絵巻 画／狩野元信 詞書／近衛尚通・定法寺公助・青蓮院尊鎮 三巻のうち巻三(部分)
室町時代 大永2年(1522) サントリー美術館 [全期間展示] ※展示替えあり
左／重要文化財 細川澄元像 画／狩野元信 賛／景徐周麟 一幅 室町時代 永正4年(1507) 賛／永青文庫
[展示期間：9月16日～10月9日]



21_21 DESIGN SIGHT 基礎梁の配筋
(Photo: Masaya Yoshimura / NACASA & PARTNERS, Inc.)

！FUJIFILM SQUARE

開館10周年記念写真展

—世界中に影響を与えた

写真家集団—

「マグナム創設の原点」

その誕生により、写真が持つ「記録」と「芸術」の二面性が融合し、ドキュメンタリー写真の地位が確立されたと言われている写真家集団「マグナム・フォト」。本展は、その創設期を伝える必見の展覧会だ。記録性を重視しフォトジャーナリズムの礎を築いたロバート・キャパと、瞬間を切り取ることで写真の芸術性を高めたアンリ・カルティエ・ブレッソン。彼らが後世に伝えるマグナム・スピリットは、今も変わらぬ輝きを放っている。

期間：10月6日(金)～10月25日(水)

場所：FUJIFILM SQUARE(ミッドタウン・ウェスト1F)

時間：10:00～19:00

休館日：期間中無休

入館料：無料

※入館は閉館の10分前まで。

上／難民の少女 バルセロナ スペイン 1939年 ロバート・キャパ © Robert Capa / ICP / Magnum Photos
下／サンラザール収容所 バリ フランス 1932年 アンリ・カルティエ・ブレッソン © Henri Cartier-Bresson / Magnum Photos



！21_21 DESIGN SIGHT

「安藤忠雄 21_21の現場
悪戦苦闘」

安藤忠雄が建物の設計を担当し、2007年に開館した21_21 DESIGN SIGHT。その個性的な建築デザインが完成するまでのプロセスにフォーカスし、その画期的な建築の試みを、今春誕生したギャラリー3の空間とともに堪能できる展覧会。21_21 DESIGN SIGHT創立者である三宅一生の服づくりの根底にある「一枚の布」から着想を得、「一枚の鉄板」を折り曲げたような屋根が特徴の同館。それを実現させた日本の技術力や職人の緻密な技にも注目だ。現在、国立新美術館で開催されている「安藤忠雄展—挑戦—」との連動企画(p22参照)。

期間：10月7日(土)～10月28日(土)

場所：21_21 DESIGN SIGHT ギャラリー3

時間：10:00～19:00

休館日：火曜日

入館料：無料

※ギャラリー1、2では、2017年10月20日(金)～2018年2月4日(日)、展覧会ディレクターに中沢新一氏を迎えた企画展「野生展：飼いならされない感覚と思考」を開催。



安藤忠雄のスケッチ

！次世代クリエイターの作品を見に行こう！

Tokyo Midtown
Award 2017

「Tokyo Midtown Award」は、「JAPAN VALUE」(新しい日本の価値・感性・才能)を創造・結集し、世界に発信する」活動の一環として、次世代のアーティスト、デザイナーたちを発掘し応援するプロジェクト。今年で10回目を迎え、ますます注目されるアート、デザイン各部門のコンペから、本年度受賞作品14点を展示。審査員の熱のこもった審査により選び抜かれた、才能あふれる作品はどれも必見。期間中は自分の好きな作品を選ぶ「オーディエンス賞」の投票も実施。また、デザインコンペの過去受賞作品77点も一堂に展示される。

展示期間：10月13日(金)～11月5日(日)

場所：プラザB1

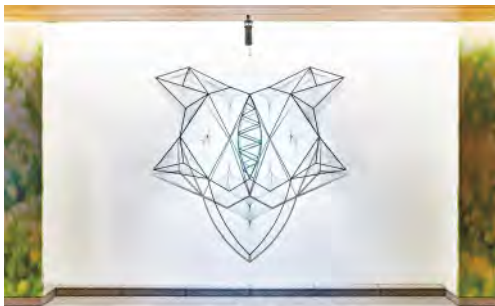
受賞結果発表：10月13日(金)16:30～

※「オーディエンス賞」の投票期間は

10月13日(金)～11月5日(日)



左／デザインコンペから生まれたヒット商品「歌舞伎フェイスバック」(作/小島 梢 900円)
下／2016年度デザインコンペグランプリ受賞作「おめでたい紙コップ」(作/井下 悠)は今春商品化。(637円、50個入り)



2016年度アートコンペグランプリを受賞した「意識の表象」
(作/後藤 宙)

！数々のデザイナーがデザインを語る

Salone in Roppongi

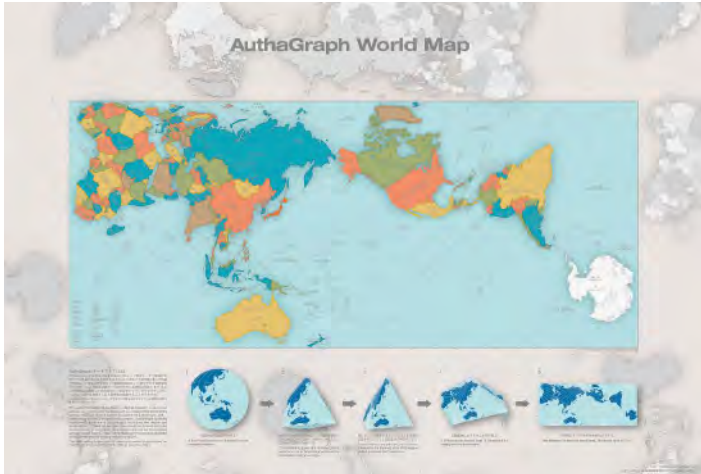
毎年4月にミラノで開催される、国際家具見本市ミラノサローネ。世界中からデザイン関係者が集まり、新作発表のほか、さまざまなインスタレーションや展示が行われる、デザインの一大イベント。そんなミラノサローネを六本木で体感できるのが「Salone in Roppongi」。5回目となる今年は、世界を舞台に活躍する日本人デザイナー、建築家、アーティストが集結して「デザイナーズ・ジャンクション」を開催。注目のデザイナーたちが、デザインを語り、表現し、交わることで何が生まれるか、ぜひ目撃したい。

期間：10月13日(金)～10月22日(日)

時間：11:00～21:00

場所：コートヤード

主催：Salone in Roppongi実行委員会



上／2016年度の金賞、ロボット・プログラミング学習キット「KOOV™(クーブ)」。
下／2016年度の大賞、世界地図図法「オーサグラフ世界地図」。

！注目の魅力的なデザインがここで発表！

GOOD DESIGN
EXHIBITION 2017

優れたデザインに贈られる「Gマーク」で広く親しまれている「グッドデザイン賞」の受賞展が今年も東京ミッドタウンで開催される。1,000件を超える2017年度最新の受賞デザインをすべて見られるうえ、長く愛されるデザインに贈られる「グッドデザイン・ロングライフデザイン賞」受賞展も併催する。会期中には、「ベスト100」受賞デザイナー100人によるプレゼンテーションや、審査委員によるデザイントークなど、ステージイベントや体験コーナーも数多く開催され、受賞商品を販売するスペシャルショップもオープン。暮らしをより豊かにする「よいデザイン」について楽しく考え、体感できる5日間だ。

期間：11月1日(水)～11月5日(日)

時間：11:00～20:00 ※最終日は18:00まで

場所：東京ミッドタウン各所(受付はミッドタウン・イーストB1ホール)

主催：公益財団法人日本デザイン振興会

料金：1,000円(大学生以下無料) ※一部無料エリアあり

<http://www.g-mark.org>



デザインとの出会いが楽しみに
なる！今年のメインビジュアル。



2016年度の金賞、あきらめない人の車椅子「COGY」。



！体感する楽しみを味わえる ふれてみたいデザイン展

今年のテーマである、「ふれるデザイン」にちなみ、東京ミッドタウン内の各店で取り扱う、“ふれてみたいと思うデザインの商品”を展示。2008年のグッドデザイン賞を受賞した、中川政七商店街の「そろばん屋が作ったマッサージローラー」は、播州そろばんの老舗が実際にそろばんに使われている玉を使用して作ったもので、ほどよい刺激が心地よく、全身に使えるすぐれもの。そのほか、思わず手に取ってみたいくなる枝のスプーンや、カラフルなスティックをつまんで落とすと音が鳴る鉄琴など、毎日を楽ししくしてくれるユニークなアイテム揃いだ。

期間：10月13日(金)～11月5日(日)
時間：11:00～21:00
場所：ガレリアB1・3F

1. “手に障害がある子供にも演奏の楽しさを”と開発されたカラフルな鉄琴 キシローナ。デザインはクルト・ネフ氏。18,144円／アトリエ ニキティキ 2. 創業100年を超える播州そろばんの老舗「株式会社ダイイチ」が製作した、そろばん屋が作ったマッサージローラー。持ち手とヘッド部分はツボ押しとしても。2,160円／中川政七商店街 3. 枝の造形を生かし、すべすべになるまで一本一本手作業で磨いたibuki hand craft(枝のスプーン)。2,160～7,020円／HIDA 4. 愛嬌のあるフォルムのピーズクッションは、ゆったりとした座り心地。MINI PUUF 12,960円／IDÉE SHOP／IDÉE CAFÉ PARC

！人の動きに反応するやさしい光 ものこころ提灯

江戸時代より人々の生活に根づき、現在は各地のお祭りで見かけることが多い「提灯」。このやさしい灯りに現代の最新技術を掛け合わせることで、新しい提灯のカタチを提案。ミッドタウン・ガーデンの夜を彩る提灯には、人感センサーが搭載され、心を持ったかのように、道行く人の動きに合わせてゆらゆらと呼応。まるで語りかけてくるような不思議な光体験を。

期間：10月13日(金)～11月5日(日)
時間：11:00～21:00 ※ライトアップは17:00～
場所：ミッドタウン・ガーデン
制作：WOW／HAKUTEN



人が近づくと歓迎するかのよう揺れる提灯たち。

！古きにふれて新しきを知る！ アンティークマルシェ

骨董・古美術をテーマに創刊40年を迎える月刊誌「目の眼」が企画する骨董市を開催。一流のアンティーク・ディーラーが洗練された眼とセンスで厳選した品々に出会える。時代を超えて“いいもの”にふれたいなら、ぜひ足を運んでみては。

期間：10月28日(土)、10月29日(日) ※雨天・荒天中止
時間：11:00～17:00
場所：ミッドタウン・ガーデン
主催：目の眼
協力：東京ミッドタウン



骨董市は探していたお宝に出合う絶好のチャンス。

APAN TRADITIONAL CRAFTS WEEK は、伝統的工芸品の創り手、売り手、使い手をつなぎ、日本の手仕事の素晴らしさを再認識できる人気企画。1回目から参加するTHE COVER NIPPONが今年、タッグを組むのは、東京五輪開催を控え、ますます関心が集まる東京の伝統的工芸品のひとつである「江戸指物」。

は平安時代の宮廷文化に遡る。京都の指物が朝廷や茶道関係者をおもな顧客としていたのに対し、江戸指物は武家や商人、歌舞伎関係者の引立てによって発展してきた。小机、鏡台、小引出しなど、暮らしの中で愛されてきたものが多い。

御蔵島の島桑がほとんど。木質も木目も最高級のもので「戸田氏。乾燥させた木材を、鉋や鋸を用いて木取り・木削り、ほぞと呼ばれる溝を彫り込む組手加工を施し、サンダーバー、木賊の茎、棕の葉などを用いて表面を丁寧に研磨する。最後に漆塗装を施して完成する。堅牢さと、美しい木目を生かした品格ある意匠が魅力だ。

職人たちによって脈々と継承されてきた高度な技術。時代を超え、心を揺さぶるその魅力にふれてみたい。

期間：10月27日(金)～11月8日(水)
時間：11:00～21:00
場所：THE COVER NIPPON
TIME & STYLE MIDTOWN
ファーバーカステル
WISE・WISE tools
http://jtcw.jp/



上／戸田氏が手がけた島桑の平盆。表情豊かな島桑の息をのむような美しい木目に注目。
左／愛用する豆鉋の入った道具箱には、師匠が戦前から使っていたものもあり、今も大切に使っている。細かい作業に使用する小指の先ほどのサイズの豆鉋もある。

「江戸指物」など注目の手仕事が登場 伝統的工芸品にふれる

日本の伝統的工芸品の産地とショップをつなげる JAPAN TRADITIONAL CRAFTS WEEK。4回目の今年、THE COVER NIPPONがコラボレートする東京の伝統的工芸品「江戸指物」取材した。



製作中の島桑の御厨子。表面を究極の滑らかさになるまで磨き続ける。その後の漆塗り美しく堅牢に仕上げるための非常に重要な作業。

Tokyo Midtown
DESIGN TOUCH 2017
全24日間開催！
2017 10/13 Fri - 11/5 Sun
www.tokyo-midtown.com/jp/
event/designtouch/

「デザインを五感で楽しむ」をコンセプトに開催してきたTokyo Midtown DESIGN TOUCHは11回目を迎える今年、イベントの原点に立ちかえる。「ふれる」をテーマに、未知の分野にふれて楽しむさまざまな企画をご用意。今回ご紹介したイベントの他にも多くのイベントを開催予定。デザインの魅力や可能性を身近に体感できるデザインの祭典にこうご期待！

※「デジベジ -Digital Vegetables- by PARTY」は10月17日(火)からとなります。



生駒芳子が誘う
今見たいアート
TEXT BY YOSHIKO IKOMA



上／住吉の長屋（大阪市）
模型 下／水の教会、1988
年、北海道勇払郡（撮影：
白鳥美雄）



世界の建築界において、才能と精密な仕上げにより日本人建築家ほど注目される存在はない。その筆頭に立つのが安藤忠雄だ。デザイナーやクリエイターの間では、建築を安藤に頼むのがステイタスと言われる。三宅一生との深い関わりは知られていいるが、ジョルジオ・アルマーニ、トム・フォード、カール・ラガーフェルド、ピノ・財団、U2のボ

プンタ・デラ・ドガーナ、2009年、ベネチア／
イタリア（撮影：© Palazzo Grassi SpA.
Foto: ORCH, orsenigo_chemollo）



ノも、安藤建築の熱

烈なファンなのだ。

高学歴のエリート揃いの建築界では、独学、元プロボクサーという安藤の経歴は、極めてユニークだ。独学の方法もまた格別。仕事で得た資金を手に、24歳から4年間、アメリカ、ヨーロッパ、アフリカ、アジアを放浪する。地球上の優れた建築をすべて見て回るという自ら考案した帝王学を経たのち、建築の第一歩を刻むが、そのとき、彼は、思い出の住まいであり人生の原点でもある大阪市の「住吉の長屋」から始めることを決断する。今回の

国立新美術館開館10周年

安藤忠雄展―挑戦―

【国立新美術館】



ポートレイト（撮影：荒木経惟）



生駒芳子
Yoshiko Ikoma

marie claire編集長を務めたのち、2008年ファッションジャーナリストとして独立。ファッション、アートからエシカル、クール・ジャパン、伝統工芸の発信など、多方面で活躍中。

DATA

国立新美術館開館10周年
安藤忠雄展―挑戦―
2017年9月27日(水)～12月18日(月)
国立新美術館 企画展示室1E＋野外展示場
☎03-5777-8600(ハローダイヤル)
休館日：火曜日
開館時間：10:00～18:00 ※金・土曜日は20:00まで。
9月30日(土)、10月1日(日)は22:00まで。入場は閉館の30分前まで。
観覧料(当日券)：一般1,500円 大学生1,200円 高校生800円
中学生以下および障害者手帳をご持参の方(付添1名を含む)は無料
<http://www.tadao-ando.com/exhibition2017/>

モダンな暮らしのアクセントに クラシック回帰の 新しいトレンド

インテリアスタイリストの視点から、
日々の生活を豊かに彩る
旬のデザインを紹介します。

インテリアの楽しさは、家具や雑貨を自由に組み合わせ、自分ならではの空間を創造すること。存在感のあるオブジェやクッションなど、アクセントになるアイテムを置くだけでも雰囲気はまったく違うものになる。ここ数年ヨーロッパでよく見かけるのが「スタイルミックス」だ。ソファやテーブルはモダン系のミニマルなデザインを選び、自然素材やアンティークなど一見正反對のテイストに思えるようなアイテムを大胆に組み合わせるスタイルアップする。ハイブリッドな空間を構成して、個性的に仕上げるのが主流になっているのだ。

4月に開催されたミラノサローネ（ミラノ国際家具見本市）でも、温かみのあるクラシックなテイストが注目を集めていたが、それはバーチャルに流される生活への反動かもしれない。リアルでより自分らしい、居心地のよい空間を求める気持ちの表れではないだろうか。

こうしたクラシック回帰のアイテムは、新作から復刻品まで東京ミッドタウンでも見つけることができる。18世紀英国のウィンザーチェアをリデザインしたロッキングチェア、70年代のデンマークの意匠を取り入れた南部鉄器の瓶敷、柔らかな白色磁器のキャンドルスタンド。エレガントなリブボトルの香水や、19世紀のデザインを復刻した格調高い鉛筆なども心地よい空間を彩るオブジェになる。

シンプルなインテリアに、オブジェや雑貨をスパイスとして加えると、空間が生き生きとしてくる。美しいと思ったら、自分の感性を信じて置いてみよう。きっと新鮮な空間になるはずだから。



4. 飛騨の木製家具は、英国調の家具製作から始まった。この地に伝わる木工技術を結集し、約250年前のウィンザーチェア「オリバー・ゴールドスミスチェア」をリデザインしたロッキングチェア。145,800円／HIDA



2



3

1. 官能的で女性らしい香り。アニック グタール「アンマンドラージュ オード・トワイルファム」(50ml) 20,088円／Davidoff of Geneva/Salon des Parfums 2. 骨董の目利きとして「さる山」を主宰する猿山修氏が手がけたキャンドルスタンド「TAMAKI」。大／各4,428円、小4,212円／TIME & STYLE MIDTOWN 3. 世界最古の筆記具メーカーが歴史的な鉛筆「ポリグレート」を復刻。12種類の硬度の鉛筆を収める紙箱も発売当時のデザインを再現。3,780円／ファーバーカステル



海外でも人気の高い南部鉄器のメーカー、及源鋳造の瓶敷は、デンマークの意匠を取り入れ70年代から続くデザイン。白壁に掛けてインテリアとしても楽しめる。角格子 5,400円／日本橋 木屋

日本橋 木屋
ガレリア3F
☎03-5414-2088
11:00～21:00

ファーバーカステル
ガレリア3F
☎03-5413-0300
11:00～21:00

HIDA
ガレリア3F
☎03-5413-7637
11:00～21:00

DATA
TIME & STYLE
MIDTOWN
ガレリア3F
☎03-5413-3501
11:00～21:00

Davidoff of Geneva/
Salon des Parfums
ガレリア1F
☎03-5413-0093
11:00～21:00



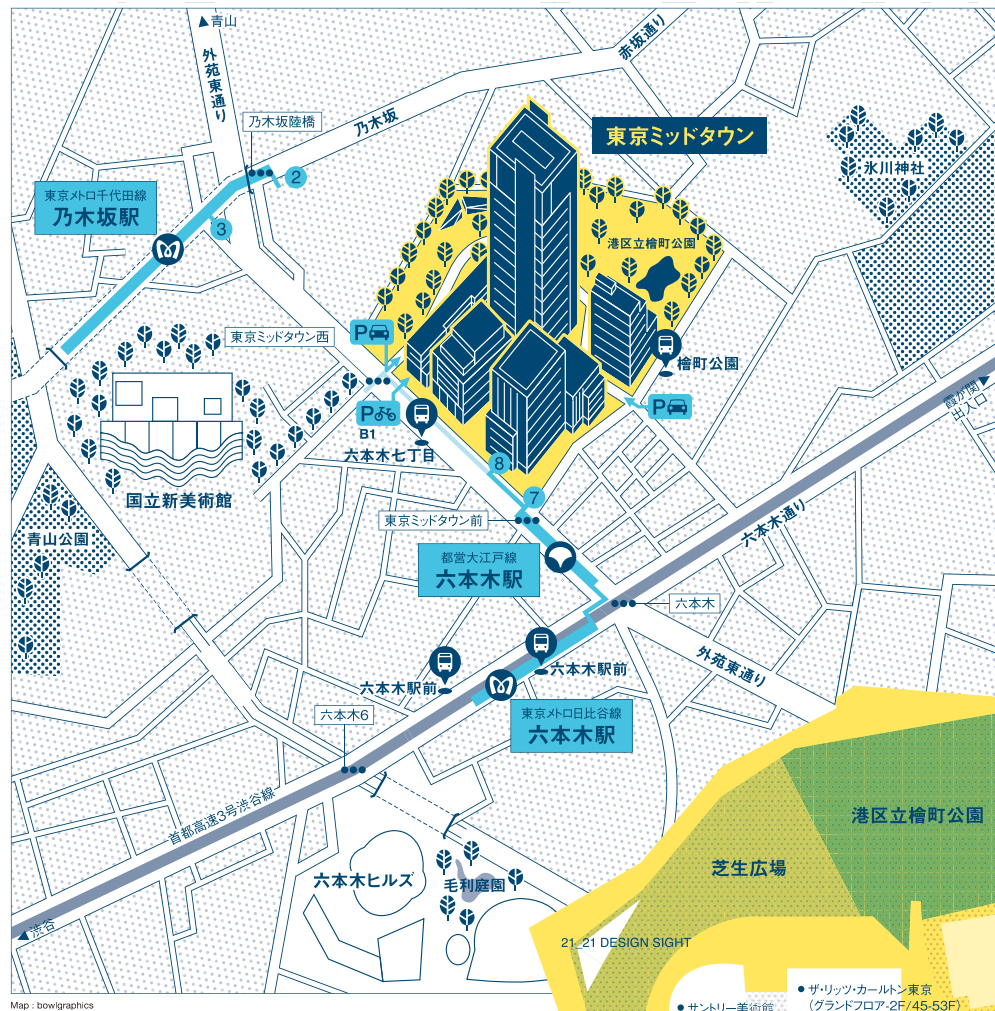
黒田美津子
Mitsuho Kuroda

インテリアスタイリスト、スタイルディレクター。黒田美津子事務所／Laboratory主宰。『Hanako』（マガジンハウス）の創刊メンバーとして雑誌記者に。現在は広告、住宅、イベント、商業施設などの空間インテリアを手がける。

黒田美津子が出合った 注目のデザイン

TEXT BY MITSUKO KURODA

Access to TOKYO MIDTOWN



交通機関のアクセス

地下鉄をご利用の場合

都営地下鉄大江戸線「六本木駅」8番出口と直結
東京メトロ日比谷線「六本木駅」より地下通路にて直結
東京メトロ千代田線「乃木坂駅」3番出口より徒歩約3分
東京メトロ南北線「六本木一丁目駅」1番出口より徒歩約10分

バスをご利用の場合

都01「六本木駅前」下車徒歩約2分
ちいばす「六本木七丁目」・「榎町公園」下車徒歩約1分



東京ミッドタウン敷地内図

COVER INFORMATION

Photo : Hironobu Maeda (STIJL)
Styling : Mafumi Shimada
椅子(東京ミッドタウン限定色) 367,200円 / HIDA 舞台型ウッドフラ
ワーベース 3,564円 / TLB home バンブス 85,320円 (マローン・ソ
リエ)・ヘアアクセサリー 14,040円 (フランスラックス) / ともに ISETAN
SALONE ハンカチーフ 2,160円 / STYLE MEETS PEOPLE 春慶
塗りのコップ 9,936円 / TIME & STYLE MIDTOWN ビュリファイ
ングフェイスウォッシュ (100ml) 3,564円 / Aēsop

STAFF

Publisher : Mitsui Fudosan Co., Ltd.
Tokyo Midtown Management Co., Ltd.
Editorial : Hearst Fujingaho Co., Ltd. Content Marketing
Tomoko Ohno
Art direction : Takahito Noguchi
Design : Dynamite Brothers Syndicate

東京ミッドタウンメールマガジン登録募集

イベントやショップの案内、最新トピックスなど、
お客様に役立つ情報をお届けします。
<http://www.tokyo-midtown.com/jp/mail/>

【お問い合わせ】 東京ミッドタウン・コールセンター
☎03-3475-3100 (受付時間 10:00 ~ 21:00)

5 STRASBURGO

贅沢な着心地の アウターコレクション

ファーやレザーを中心に、洗練され
たコレクションで名高いイタリアの
ブランド「マンツォーニ」。10月初旬
から入荷する、写真のファーゼレ
(194,400円) を上に合わせたコート
(318,600円) など、メンズ・レディ
スのアウターコレクションに注目だ。
●ガレリア1F ☎03-3403-0777

6 PLAIN PEOPLE

優しく体を包み込む バイカラーのストール

ライフスタイル提案型のコンセプト
ストア「ブレインビープル」から、
定番の片袖付きストールの新作が
登場。柔らかな肌ざわりのカシミア
フリースを使ったピンクとブラウン
の上品な色彩が、秋冬のスタイルを
華やかに演出する。151,200円
●ガレリア2F ☎03-6804-5158

7 Aēsop

日本の自然から生まれた 好奇心をかき立てる香り

3番目のフレグランスとなる「ヒュ
イル オードバルファム」が誕生。
フランス人調香師、バーナベ・フィ
リオンが、日本固有のヒバの木と
青々とした苔の庭からインスピ
レーションを受けて調合した、スモー
キーで清涼な香りだ。13,392円
●ガレリア2F ☎03-6804-6628

8 Theatre H.P.FRANCE

独創的なデザインの クリスマス限定ジュエリー

人気ブランドのノエル限定コレク
ションを11月1日(水) から展開。
オランダのジュエリーブランド
「ジェム・キングダム」の天然素材を
組み合わせたチャームブレスレット
(35,640円、数量限定)をはじめ、ギフ
トに最適なアイテムが幅広く揃う。
●ガレリア1F ☎03-5413-0626

9 JOHN LOBB

現代的で洗練された レディスコレクション誕生

紳士靴で培われた技術を生かし、
2017-18年秋冬シーズンからレディ
スコレクションがスタート。写真の
「WILLOW Black Calf」(266,760円)
など、アーカイブに保管されている
伝統的なデザインからインスパイア
された6種類のモデルを販売する。
●ガレリア1F ☎03-6459-2425

2



3



6



9



4



8



5



4



4

1 ISETAN SALONE

フランク ミュラーの 25周年記念モデルが登場

ブランド創設25周年の「フランク
ミュラー」。優雅な曲線美が特徴的
な、1986年発表の「トノウ カーベッ
クス」の復刻モデル (K18イエロー
ゴールドケース 2,430,000円) など、
ブランドを象徴する貴重なモデルが
同店に集結。この機会に堪能したい。
●ガレリア1F ☎03-6434-7975

2 Valextra

ファーが印象的な 2017年秋冬の最新作

ブラックレザーの本体に、シックな
グレーのモンゴリアンファーを贅沢
にあしらった新作「バスパトート」。
ストラップショルダー付きなので
機能性にも優れ、3通りの持ち方が
可能。遊び心あふれる上質なデザイン
も魅力。10月中旬発売。469,800円
●ガレリア1F ☎03-6459-2506

3 MORABITO

老舗バッグブランドが ルームフレグランスを新提案

10月より東京ミッドタウン店で先行
発売されるウッドスティック式の
ルームフレグランス「バルファム・
ダンビオンス」は、アイリスとウッド
を基調とした、やさしく爽やかな香
りが特徴。美しいデザインのボトル
はインテリアにもなじむ。13,500円
●ガレリア1F ☎03-5413-0628

4 ISETAN SALONE

エミリオ・ブッチの 注目の新作が勢揃い

10月11日(水) ~ 31日(火)の期間
中、「エミリオ・ブッチ」の新作が集
結。2017-18年秋冬コレクションの
特徴のひとつ、ヘイズリーモチーフ
を施したジャージードレス (写真、
238,680円) やスニーカーをはじめ、
見逃せないアイテムが一堂に並ぶ。
●ガレリア1・2F ☎03-6434-7975

Brand Information

TOKYO MIDTOWN STYLE / 2017 AUTUMN

Story 1

零れものをひとつひとつ
丁寧拾っていけば

刃

こぼれという言葉が好きである。包丁が硬いものに当たって欠け落ちてしまうこと。むかし、近所の小料理屋で大将が若い弟子に「こぼれちまつたよ」と力無げに呟くのを耳にしたことがある。わたくしも、ときどき魚をさばく時にやらかしてしまふ。角度を間違え、ガツンと太い骨に当たる。音だけ聞くと、冷たく鍛えられた刀のエッジが一瞬に液体に変わり、勢いよく四方に飛び散るイメージを抱く。ぼたぼたこぼれる、というのではなく大胆にバシッと飛散する。

刃こぼれの「こぼれ」は漢字で書くと「毀れ」になる。その親戚に、もう一個の「零れ」というのがあって、これはゆるい液体が電車の網柵から頭上にぼたぼた落ちてくる、というような感覚だろうか。容器の内側に収まりきらずに外にあふれてしまう。いい例は涙である。『源氏物語』の昔にも「忍ぶれど涙こぼれぬれば……」というふうに、内部に溜めておいたものが抑えきれずにぼろりと頬を伝って袖を濡らす、というのが古い文学の定番「零れもの」である（「帚木」）。単なるドリップではない。英語のドリップコーヒーが「零れコーヒー」にならないのも、日本語でいうところの「零れ」は容器の存在が前提になっていて、その容器がいっぱいにならないと「余り」が滴つてこないという条件が暗黙のうちにできているからだ。

刃こぼれの次に好きな日本語は「零れ幸い」。辞書を引くと「その身に得る道理や資格がないのに、何かの余徳で受けることのできた利得」。「資格がないのに」とは厳しいお言葉。まさか「柵からぼた餅」が一個ドスンと頭上に落ちてくるわけでもあるまいし、むしろ予期せぬちよつとした喜びを得ることをいうのである。



Photos by Robert Campbell

日本の歴史や文学に対する深い造詣と考察力で知られるロバートキャンベルさんが、ずっと心ひかれていたのが「零れる」という言葉。雨が零れる、花が零れる、涙や笑顔が零れる……。使われ方次第で幸せな情景から悲しい出来事まで、日常のさまざまな瞬間を生き生きと描写してくれそうです。今号から「零れる」もの・こと・風景をテーマにして潤いのあるエッセイを寄稿していただきます。

そう考えるといろんな零れものがある。ひとつひとつを丁寧に拾っていけば、日本文化の新しい風になつて触れられるのかもしれない。今思い出したのは「零れ梅」という言い回し。ひらひらと散り落ちる梅の花。そこから、梅を図案化した着物の模様や、さらに白い粒に固めた味噌の搾り粕でつくったお菓子の名前。まさに「零れ梅」にふさわしい。一方、風に靡く性格からもうひとつ、幕末の、お客と逢瀬を重ねる芸妓のことを「零れ梅」とあだ名をつけたものもある。奥が深い。

他の言語と比べ、日本語にはたくさんの語彙が取り揃っていると言われる。たしかに英語より多い気はする。また逆に、ひとつの言葉に途轍もなく遠く離れた場所で使われるそれぞれの意味のバラエティが豊富で、私はいつも日本語で話しながら、小旅行にでも出かけている気分になる。

せっかくの零れものを上手く受け取りたい。上からこぼれている間に見逃さずにキャッチすることが肝心である。そもそも「容器」がいっぱいかどうかの見極めも、難しいけれど、大事なことだろう。ぼたぼたと頭上に落ちてくるものが素晴らしく豊かな場合もあるから、それを誰にどうやってお裾分けすればよいかななどについて、もう少し考えてみようかな、と思う。



ロバート キャンベル
Robert Campbell

ニューヨーク市出身の日本文学研究者。江戸から明治時代の日本文学が専門で、特に19世紀の都市空間と人の心に強い関心を寄せている。また、文芸ジャンルを超えて、日本の芸術、メディア、思想などにも造詣が深い。テレビでMCやニュース・コメンテーター等を務める一方、新聞雑誌連載、書評、ラジオ番組出演など、さまざまなメディアで活躍中。