

広島県立美術館パートナーズクラブ・プレゼンツ

アートと私の美味しい時間

Part 1; The days of wine and arts.



2012.

10.12 Fri.

11.9 Fri.

「世界遺産 ヴェネツィア展 魅惑の芸術一千年の都」と
美味しいワイン、そして美味しい話。

美術館といえば、アート。そのアートをもっと楽しむことができたら—「アートと私の美味しい時間」では、視覚だけにとらわれず味覚などの五感でさらにアートを愉しむ、そんな時間を提供します。

初回は、「Part 1; The days of wine and arts.」と題して、「世界遺産 ヴェネツィア展 魅惑の芸術一千年の都」とのコラボレーション企画を開催します。当館で開催中の展覧会を鑑賞し、広島県産の極上ワインとともに特別ゲストをお招きして、ヴェネツィアについて語ります。アートとお酒の豊かな時間へようこそ。

主催 | 広島県立美術館、乃村工芸社・イズミテクノ美術館活性化共同事業体
後援 | 中国放送、中国新聞社
協力 | 三次ワイナリー、せらワイナリー、(株)グランレガーレ、大和屋酒舗

名勝「縮景園」とともに歩むアートの社
広島県立美術館
HIROSHIMA PREFECTURAL ART MUSEUM
指定管理者乃村工芸社・イズミテクノ美術館活性化共同事業体

2012.

Title ヴェネツィア・広島の芸術とワイン

10.12 Fri.

17:00~ 「世界遺産 ヴェネツィア展 魅惑の芸術—千年の都」
Exhibition 解説付特別鑑賞会：当館学芸員 山下寿水

18:30~ 吉川和輝(イタリアンレストラン「レガーレ・ディ・アクアパッツァ」支配人)
talk 越智裕二郎(当館館長)

2012.

Title ワインを創る・料理を創る・芸術体験を創る

11.9 Fri.

17:00~ 「世界遺産 ヴェネツィア展 魅惑の芸術—千年の都」
Exhibition 解説付特別鑑賞会：当館学芸員 山下寿水

18:30~ 吉川和輝(イタリアンレストラン「レガーレ・ディ・アクアパッツァ」支配人)
talk 石田恒成(三次ワイナリー/(社)日本ソムリエ協会認定 ワインアドバイザー、
葡萄酒技術研究会認定 エノログ(ワイン醸造技術管理士))
木田智彦(せらワイナリー、株式会社セラアグリパーク 課長)
越智裕二郎(当館館長)

受付 | 16:30 ※受付は、美術館1Fロビー特設受付 レストラン開場 | 18:00 (終了予定 20:00)

料金 | 1人 3,000円(税込)

内容 | 「世界遺産 ヴェネツィア展 魅惑の芸術—千年の都」入館チケット

トークイベント

ワイン2種 ※イタリアワイン・三次ワイン・せらワインから全6種類をご用意。うち2種をお選びいただけます。

アンティパスト付き

※上記以外のフード・ドリンクは、500円のキャッシュオンで提供します。

※料理はすべて館内レストラン「ラ・シガール」が提供します。

会場 | 特別展会場及び館内レストラン「ラ・シガール」

定員 | 各回50名 ※先着順、定員に達しない場合は当日も受け付けます。

申込方法 | 参加希望日、お名前、電話番号、人数を添えて、下記お電話にてお申し込みください。

なお、料金は当日精算となります。

TEL:082-221-6246 (9:00~17:00)

※ 20歳未満の方はご参加いただけません。
※ 飲酒される方のお車でのお越しはご遠慮ください。
※ 各テーブルに4名様着席(合い席)となりますのでご了承下さい。
※ 館内は全て禁煙です。

| 解説付特別鑑賞会について |

今回の展覧会解説は、本イベントの参加者のみを対象にしております。当日、解説付特別鑑賞会にご参加希望の方は、美術館1Fロビー特設受付にて受付の上、17時に1階ロビーにご集合ください。解説付特別鑑賞会に参加されない方は、18時までに館内1Fレストラン「ラ・シガール」にお越し下さい。受付時に「世界遺産 ヴェネツィア展 魅惑の芸術—千年の都」入館チケットをお渡しします。

吉川和輝

辻学園調理・製菓専門学校(大阪)卒業。大阪の老舗イタリア料理店(当時4店舗)の店長、西日本に展開している企業のフードサービスエリアマネージャーなどを経て、2004年、アーバンビューグランドタワーの『マンジャベッジェ広島』に入社。同店オープン後、支配人として店舗運営にあたる。2009年に、同店をリブランド。(株)グランレガーレを立ち上げ、代表として『レガーレ・ディ・アクアパッツァ』を運営。現在まで、イタリアワイナリーの方々を招いてのワインディナー開催(50回以上)、有名シェフとのコラボレーションディナーの開催など、数多くのイベント開催。市内デパートへの催事出店も、年数回実施中。同店で、顧客対象のワイン会の開催や、広島の企業への出張ワイン会などを開催している。広島のイタリア料理界をより一層盛り上げるため、東京中心の日本イタリア料理協会へ2012年9月に入会。広島支部を今後作りこむべく、現在広島支部の窓口としても活動。

広島県立美術館パートナーズクラブ

広島県立美術館パートナーズクラブは、皆様にステキなお店とお得情報をお届けします。

広島県立美術館は、名勝「縮景園」や多くのお店に囲まれた市内中心部に位置し、なかでも周辺には魅力的なレストラン、居酒屋、Barなどが点在しています。広島県立美術館パートナーズクラブでは、これらの近隣飲食店やお店と提携し、美術館でアートを楽しんだ後のステキな時間を提供します。また、主催イベント「アートと私の美味しい時間」を開催し、よりアートを楽しむための方法を提案します。

石田恒成

栽培・醸造責任者を経て、三次ワインのこだわりをお客様と直接会話し、全国に伝えるべく営業販売課長を務める。

三次ワイナリーは1994年に広島県内初のワイナリーとしてオープン。2007年には2.0haの自社農園を確保し、ピノ・ノアールやシラーなど新たな品種を植栽し、個性あるワイン造りに積極的に取り組んでいます。

木田智彦

世羅町生まれの世羅町育ち。地元で働きたい!と志し、ワイナリーの開園と同時に入社。せらワイナリーは『せら夢公園せらワイナリー』として2006年世羅町に誕生。世羅の風土に根ざしたぶどう作り、日本人である私達の味覚に合うワインを目指し、ワインのある生活をこの地から発信するべく、ワイン造りに励んでいます。

●JR広島駅より約1km
●広島城より約400m
●市内電車(「八丁堀」で乗り換え)
白鳥線で「縮景園前」下車約20m
〒730-0014 広島市中区上鞆町2-22
TEL.(082)221-6246
<http://www1.hpam-unet.ocn.ne.jp/>

