

まるで団子をこねるように作られた現代彫刻の、素朴で力強い日本の美意識。

## ART colours Vol.14 「こねてまるめてまぶしてのせて 中野浩二の世界展」

展示会をテーマとしたデザートセットやカクテル等も期間中ご提供

パークホテル東京（汐留メディアタワー内）は、25階アトラウンジに於いて、日本の四季を楽しむ展示会「ART colours(アートカラース)」を年4回行っております。その第14弾として、2015年9月14日（月）から11月29日（日）まで、「こねてまるめてまぶしてのせて 中野浩二の世界展」を開催いたします。

収穫の秋。祝祭の秋。食欲の秋。そして新しい価値や刺激に出会う芸術の秋とも言われます。日本人の精神性の根幹となる明瞭な四季の中でも、秋は豊かな喜びを与えてくれます。今回のART colours（アートカラース）Vol.14では、彫刻家中野浩二の現代彫刻がお客様をお迎えいたします。

重要なことは完成した作品は元より、無心になって制作する過程の中にあり、少しずつ念入りに、そして素早く一気にイメージを形にするために行う作業は、まるで故郷岩手で目にしていた素朴な団子作りと重なると作家は言います。そして日常全てのありとあらゆるものを素材と要素にして、気持ちを込め、こねて、まるめて、まぶして、のせていく。どこか愛らしく、どこかおぞましい、どこかヌケていていながら、強烈な存在感を放つ中野浩二の作品たち。それぞれ異なる相貌を持って立ち並ぶ彫刻達には、孤独であることを受け入れながらも、淡々としかし前向きにたくましく生きる人々を賞賛する思いが込められています。

都心最大級の吹き抜けのラウンジに巡ってきた新たな季節に、オリジナリティ溢れるユニークな彫刻作品に囲まれてのランチ&ティータイム、日没とともに大壁面に映し出されるプロジェクションマッピングと、作品とコラボした斬新なスペシャルカクテルで、秋の夜長を過ごしてみたいかがでしょうか。

### ■ART colours Vol.14

#### 「こねてまるめてまぶしてのせて 中野浩二の世界展」 ■

【期間】2015年9月14日（月） - 11月29日（日）無休  
11：30～22：00 ※プロジェクションマッピングは暗くなってから  
臨時イベントにより会場内入場の時間制限などを設ける場合も有。

【会場】パークホテル東京 25F アトラウンジ

【料金】入場無料

【出品作家】中野浩二

【協力】ロイドワークスギャラリー (<http://roidworksgallery.co.jp>)

【総合プロデュース】creative unit moon (<http://www.moooon.jp>)

【映像制作】antymark (<http://antymark.com/>)



## ■ 展示会をテーマとしたお料理等 ■

### <アートラウンジ> デザートでアート

デザート：「ポップオーバー 林檎のキャラメリゼ バニラアイス添え」

提供期間：9月14日（月）～11月29日（日）

価格：

喫茶時間 14時30分～17時 1,800円 コーヒー付き

ディナータイム 17時30分～22時 1,200円 単品

コメント：アメリカ発祥の「ポップオーバー」焼き上げる際に型から弾けて飛び出した形がユニークな造形作品のよう。シューのような、パンのような。サクッとモチっとした不思議な食感をお楽しみください。



### <タテル ヨシノ ビズ> 料理長/吉野建

料理名：「ボルドー風キノコ」

提供期間：10月1日（木）～10月30日（金）

価格：ムニユド セゾン（10,000円のコース）の前菜としてご提供

コメント：西洋松茸とも呼ばれる香り高いセップ茸。エシャロットとパン粉を加え香ばしく焼き上げ、パートフィロの上に盛り付けました。鶏だしとフォアグラのソース、焼き茄子のピューレと共に召し上がりください。



### <花山椒> 料理長/関口元道

タイトル：「焼き松茸」

提供期間：9月14日（月）～10月31日（土）（要予約）

価格：9,504円

コメント：秋の味覚を代表する松茸。焼くことで風味と香ばしさが引き立ちます。焼いた松茸にカボスをぎゅっと搾って、香り立つ贅沢な秋の風物詩をご堪能ください。



### <バー ソサエティ> カクテルデザイナー/鈴木隆行

カクテル：「Japanese red pine highball」

提供期間：9月14日（月）～11月29日（日）

価格：1,500円

コメント：様々な表情を持った彫刻たち。日常全てのあらゆるものを素材と要素にして、気持ちを込め、こねて、まるめて、まぶして、のせていく。その制作過程の中にあるフィロソフィに、日本人の持つ、素材(自然)への敬意を感じることができました。ほんの少し前まで、一般的だった食品の包装素材の経木。赤松を極限まで薄く削った天然素材の包装紙は、殺菌や調湿を兼ね、日本人の食生活に欠かすことの出来ない天然素材でした。日本産の木樽に熟成された、ジャパニーズウィスキーを経木で包み込んだハイボール。どこか懐かしい赤松の香りと共に楽しみください。



※料金はすべて消費税・サービス料（10%）含む金額です

## ■ 作家略歴 ■

[中野浩二 略歴]

1977 岩手県生まれ Born in Iwate, Japan

2000 東京造形大学彫刻科卒業 Graduated from Sculpture course of Tokyo Zokei University

2011 NAKANO KOJI SCULPTURE (gallery FuTaBa/ロイドワークスギャラリー/東京)

2013 ワレアデンデエ (ロイドワークスギャラリー 湯島) "Who am I" roid works gallery, Tokyo



---

<本件に関するお問い合わせ>

パークホテル東京 マーケティング部 広報：宮崎、早乙女

Email : y.miyazaki@parkhoteltokyo.com 〒105-7227 東京都港区東新橋 1-7-1 汐留メディアタワー

TEL:03-6252-1111(代) FAX : 03-6252-1001

---