Naqua Hotels & Resorts

News Release

平成 21 年 10 月 27 日

報道関係者　各位

株式会社 ナクア ホテル＆リゾーツ マネジメント
(URL=　http://www.naqua-hrm.jp/)

アートフェスタ那須２００９

五感で味わう、ロートレックとその時代

～那須高原の総合リゾート「ホテルエピナール那須」にて、19 世紀末パリの美術・音楽と料理をテーマにした新しい文化料理イベントを、11/25（水）・11/26（木）に開催します～

◆協力：画廊アートエミュウ、那須オルゴール美術館
◆後援：在日フランス大使館　企業振興部

リゾートホテル運営・コンサルティングの株式会社ナクアホテル＆リゾーツマネジメント（代表取締役：丑越武信）は、当社が運営するリゾートホテル「ホテルエピナール那須」（栃木県那須郡那須町、総支配人：佐野智之）において、19 世紀末の料理を当時の絵画や音楽と体感しながら食す文化料理イベント「五感で味わう、ロートレックとその時代」を、在日フランス大使館企業振興部後援のもと、11/25（水）・11/26（木）に開催することをお知らせいたします。

※ロートレックと 19 世紀末のパリ文化、及び本企画の概要については次ページ以降に記載。

■当リリースに関するお問合せ

Naqua Hotels & Resorts

株式会社 ナクア ホテル＆リゾーツ マネジメント
(URL=　http://www.naqua-hrm.jp/)
営業本部　金　子　　俊　　E-Mail：kaneko@naqua.co.jp
TEL　：03-6222-0150（代）

ロートレックと 19 世紀末のパリ文化

19 世紀末のパリでは、普仏戦争やその後の産業革命を経て「ベル＝エポック（良き時代）」と呼ばれる華やかな時代を迎えます。ベル＝エポックでは旧態依然の殻を打ち破る、様々な芸術が民衆の中で花開きました。

その一つが自然回帰と日本文化の影響（ジャポニズム）から曲線の美しさを強調したり動植物をモチーフに発展したアール・ヌーヴォー。

そして、同時期のパリ・モンマルトルでダンスホール・安酒屋などの大衆エネルギーの中で育まれた芸術家の代表「トゥールーズ＝ロートレック」は、貴族の出身ながら世俗の中に身を置き日本の浮世絵の技法を巧みに取り入れることで、当時のパリ大衆のエネルギーを数々の名作で彩りました。

ロートレックは美食家・料理人としても知られ、当時のフランス料理を知る文化資料としても有名な料理レシピを残しました。

企画の主旨と概要

<<企画主旨>>

21 世紀となり利便性・効率性を追求した現代社会は、多くの物・情報が溢れ便利な時代と言える一方で、不況による生活不安やデジタル社会への疲弊から、人は、人や文化とのつながり・エコロジーに回帰するなど、新たなる時代への変革の時を迎えようとしています。

それはまさに 19 世紀末、「ベル＝エポック（良き時代）」が花開く前のパリにオーバーラップします。

本企画は、19 世紀末のパリの料理・芸術作品を五感で感じることで、当時の時代や芸術に対する理解を深め、新しく花開くであろう「21 世紀のベル＝エポック」を予感させる企画となることを願っています。

<<企画概要>>

(1)ロートレックが残した料理レシピをベースに、那須の豊富な食材で当時の料理を再現しました。
ホテルエピナール那須が加えたエッセンスも、あわせてご堪能ください。

(2)お食事とともに、1920 年頃のオルゴール（A・TRAINQARPOITERS）による迫力の演奏で、当時のレストランの雰囲気やエネルギーを肌で感じとってください。

(3)展示会場ではロートレックをはじめとする当時パリが色めき立った画家の作品や、当時製作された食器や装飾品による食卓の再現をお愉しみいただきます。

◆リトグラフ：ロートレック、ミュシャ、シュレ　他
◆宝飾品　　：バカラ、ラリック
◆磁器　　：リモージュ、セーブル
◆ガラス工芸：エミール・ガレ

<<開催データ>>

■開催日　　：2009 年 11 月 25 日（水）、及び 11 月 26 日（木）の 2 日間開催

■場所　　：ホテルエピナール那須
13 階フランス料理レストラン「ラ・ヴェルデュール」
※展示会場　：　13 階　バー「ラ・ステラ」

■価格・時間帯：　①ランチ　　¥8,000-（税込）　**※１ドリンク付**

▼11:30～プレパーティー
▼12:00～食事会

②ディナー　¥12,000-（税込）　**※料理にあわせ、ワインもご提供**

▼19:00～プレパーティー
▼19:30～食事会

■定員　　：1 開催につき 60 名まで

※ご予約／お問合せ：ホテルエピナール那須（電話０２８７－７８－６０００）

〈〈メニュー〉〉

Menu

ロートレックのレシピから選りすぐったお料理を再現

Escargots à la bourguignonne
ブルゴーニュ風エスカルゴ

Dorade à la gelée et confit de legumes
鯛のゼリー、野菜のコンフィ

Soupe au pistou
ピストゥー・スープ（バジリック入りスープ）

Homard Bonnefoy à l'ancienne
オマール・エビ・ボンヌフォア　アンシエンヌ風

Canard sauvage champenois
野鴨のシャンパーニュ風

Plateau de Fromages
フランス産フロマージュ

Poires cuites au vin rouge
洋ナシの赤ワイン煮

Café
コーヒー

Mignardises（Tarte aux fruits）
小菓子

芸術と料理をテーマにした、ホテルエピナール那須の自信作です。

おひとりでも多くの皆様が、晩秋の那須高原で芸術とお料理をお愉しみ頂けますよう、スタッフ一同心よりお待ち申し上げております。

■ホテルエピナール那須
（総支配人：佐野智之）

※年間平均 76%以上という、リゾートホテルでは驚異的な稼働率を誇る「食・癒・アクティビティー」にこだわった那須高原の高級リゾート

所在地　　：栃木県那須郡那須町高久丙 1
ホームページ：http://www.epinard.jp/
お問い合せ　：0287-78-6000
セールス＆マーケティング
（企画 IT 課）　山本浩一

■株式会社 ナクアホテル＆リゾーツマネジメント
（代表取締役：丑越武信）

本社　　：東京都中央区新川 1-22-11　フジライト新川ビル 5F
事業内容：ホテル・ゴルフ場・スキー場等の運営、リゾートクラブ会員権の募集及び販売代行、リゾートクラブの運営、旅行業、その他
運営施設：ホテルエピナール那須、リゾート in 白浜、リゾートホテルオリビアン小豆島、ホテル＆コテージ白河関の里、ナクア白神ホテル＆リゾート、ナクア白神ゴルフコース、ナクア白神スキーリゾート、水上高原リゾート 200、グリーンリーフホテルニセコビレッジ
ホームページ：http://www.naqua-hrm.jp/
お問い合せ：03-6222-0150　営業本部　金子俊
（E-Mail：kaneko@naqua.co.jp）