

Miele × nadoya 「FIRST PLACE」

キッチンのある場所で、集い、交わり、未来を、考える。

12月4日(水) 5日(木) 食やトークを取り入れた未来への思考を広げるイベントを開催

＊11月1日(金)より予約開始



ドイツのプレミアム家電ブランド Miele（ミーレ）の日本法人であるミーレ・ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：富田 晶子）は、創業 125 周年の節目に、場づくりを軸に人の営みを考察し、交流ハブとして活動する nadoya（などや）との共同プロジェクト「FIRST PLACE（ファースト プレイス）」を始動しました。キッチンを据えた場をつくり、人々が集い、交わり、未来に向けて視界を開くプロジェクトです。

2024 年 10 月末に始まる <Phase-1> は、「未来を、考える。」を、考えるとき。まずは場をつくり、キッチンを据え、小さな対話を始めます。

FIRST PLACE のキッチンが据えられた場に、建築家や陶作家、農や土に近い活動家、料理人や学者など、さまざまな立場の方々を迎え、それぞれの眼差しが見つめる未来を交えてみる。そこから生まれた言葉や体験の中には、きっと、この先へと導く鍵が見つかると思っています。

つきましては、本プロジェクトを体験いただくべく、12月4日(水)、5日(木)にゲストを迎え、トークと食を取り入れたイベントを開催します。FIRST PLACE の場にて、食を囲み対話や交流を通して、未来について思考を広げていただけたら幸いです。

THINK & TASTE FIRST PLACE

12月4日（水）は、種と畑、食卓を繋ぐ担い手である奥津爾さん（タネト）と、青果ミコト屋 鈴木鉄平さんを招き、トークと食を取り入れたイベントを開催します。

奥津さんは、現在は長崎・雲仙に住み、在来種を守り継ぐ拠点としてオーガニック野菜の直売所「タネト」を運営しながら、「種を蒔くデザイン展」「雲仙たねの学校」など、さまざまな機会を生み、語りを広めています。「青果ミコト屋」の鈴木鉄平さんは、旅する八百屋。自然栽培の野菜を販売しながら、独自のスタイルで畑と食卓をつないでいます。今回は、二人が注目する若手のシェフを料理ゲストに迎え、キッチンから料理の音や香りを感じながら、トークを聞いていただき、アフタートークとして改めて皆さんと色を囲み、交流を深められたらと思います。

THINK & TASTE FIRST PLACE

「畑から未来を考える」トークセッション&フード

| 日時 | 2024年12月4日（水）17:00～18:30

* 18:30-19:30 アフタートークとして食を囲み交流できるお時間をとっております。

| 場所 | FIRST PLACE | nadoya yoyogiuehara 東京都渋谷区西原3丁目19-3

| トーク | 奥津爾さん（タネト）、鈴木鉄平さん（青果ミコト屋）、岡村俊輔（nadoya / FIRST PLACE）

| 料理 | 伊藤渉さん | ワイン | 藤枝遼太

| 参加費 | 3800円（税込）+ ワンドリンク付き | 定員 | 20名様（抽選）（対象：小学生以上）

* お申込み条件：Miele ニュースレター購読登録

お申し込みの際、Miele ニュースレター購読にご登録いただきます。

* お料理のアレルギーマッチングやお子さま用のアレンジは、ご対応できないことをお許しください。

| お申込みフォーム | <https://forms.gle/y4frQrBmD5MKGk8E6>

* お申込み締切 11/22（金）。お申し込みが定員以上の場合は抽選とさせていただきます 11/25（月）頃より順次当選のご連絡をさせていただきます。



奥津爾（おくつちかし）

1975年生。東京都出身。薬物依存症のシンクタンク勤務を経て、2003年夏にオーガニックベースを、2007年春にベラスカフェ（現在の食堂ヒトト）、2019年にオーガニック直売所タネトを立ち上げる。2013年には長崎・雲仙に移り住み、以来「種を蒔くデザイン展」「種と旅と」「THA BLUE HARVEST」「雲仙たねの学校」など、ライフワークとして様々な企画を手がけている。



鈴木鉄平（すずき てっぺい）

「青果ミコト屋」代表 1979年生まれ。3歳までをモスクワで過ごし、帰国後横浜で育つ。2010年、高校の同級生山代徹と共に「青果ミコト屋」を立ち上げる。店舗を持たず、全国の畑と食卓を巡る「旅する八百屋」として10年の活動を経て、2021年地元である横浜市青葉区に八百屋の実店舗をオープン。規格外の青果やロスになる食材を活かしたクラフトアイスクリームのお店「KIKI NATURAL ICECREAM」も併設。著書に「旅する八百屋」アノニマススタジオがある。

伊藤 渉（いとう わたる）

イタリアンレストランで経験を積み、東京・調布にある焚火料理の店「Maruta」で素材の豊かさや料理の奥深さを学ぶ。自然栽培の野菜を扱う「青果ミコト屋」に勤務し、野菜や農法と向き合いながら出張料理人としても活動を続け、この2024年10月に独立。

藤枝遼太（ふじえだりょうた）

料理人として10年目の頃 ヴァンナチュールのパワーと関わる人々の愛とユーモアに虜になり 注ぎ手になる事を決意 現在は幡ヶ谷の西原商店街にある wineshop flow に従事しながら ワインを中心とした個人の活動も行っている。

EAT FIRST PLACE

12月5日（木）は、出張料理人として、国内外を飛び回り、その土地の食材や伝統を知り深めながら、その時々でのインスピレーションを込め料理をつくる岸本恵理子さんを料理家ゲストに迎えます。「Find route from the roots」と題して、在来種や自然栽培の野菜から各地の伝統料理をベースに料理していただきます。岸本さんの料理を通して、素材や、あるいは自分自身のルーツを探り、未来へのルートに繋ぐような、食の体験をお届けできたらと思います。

EAT FIRST PLACE

「Find route from the roots」食事会

| 日時 | 2024年12月5日（木）

 昼の部 12:00-13:30 | 夜の部 18:30-20:00

| 場所 | FIRST PLACE | nadoya yoyogiuehara 東京都渋谷区西原3丁目19-3

| 料理ゲスト | 岸本恵理子（出張料理人）

| 参加費 | 6600円（税込）（3皿コース、2ドリンク+ティー）

| 定員 | 各回10名様（抽選）（対象：小学生以上）

| お申込みフォーム | <https://forms.gle/FG5s8miAhaeqAWpH9>

*お申込み条件：Miele ニュースレター購読登録

 お申し込みの際、Miele ニュースレター購読にご登録いただきます。

*お料理のアレルギー対応やお子さま用のアレンジは、ご対応できないことをお許しく下さい。

*お申込み締切11/22（金）。お申し込みが定員以上の場合は抽選とさせていただきます11/25（月）頃より順次当選のご連絡をさせていただきます。



岸本恵理子（きしもと えりこ）出張料理人

修行をしたイタリアに根付いた料理、そして旅を愛するゆえの独自のフィルターを介した多国籍の料理を展開。地球上各地へ出向いて、舌・胃袋・ハートに刻んだ味を伝える。個人宅への出張料理、旅での味覚まわりの記憶を反映したメニュー開発、メディアでのレシピ提供やフードコーディネーター、料理と酒の関係性にも造詣が深く、生産者来日時のワインイベントにおける通訳や料理なども。
イタリアスローフード協会スローフードマスター