

ホテル内のレストランオープンのために購入した「和の器」  
シンクロニア ディ シンジハラダ／原田慎次



鈴木智尋作「白泥リム皿」(径24.5cm・高さ4.5cm)はランチ・ディナーコースに使用予定。料理は「トマトのタリオリーニ、ホワイトアスパラガス、フォンドゥータ」。ピエモンテ州の郷土料理の一つ、チーズソース「フォンドゥータ」にヒントを得た濃厚なクリームソースを楽しむひと皿。「焼き色がはっきりした料理を盛ってもいい感じ。料理のクリエイティブがわく皿です」(原田シェフ)



山内駿作「灰銀彩蓮鉢」(径26.5cm・高さ5cm)に「イシダイのボワレ、新ジャガイモ添え ラベンダービネガー」。器の色とコーディネートしたラベンダーの香り。原田シェフが得意とする嗅覚をくすぐる料理と皿がマッチ。山内さんの器は京都店で初めて使用することに。「ニュアンスのある色に惹かれました。どんな料理も映えると思いますよ。たっぷりした大きさがいい」(原田シェフ)



絶対人気のバスタを筆頭に、ホテルダイニングで使われる器にもたち吉が扱っている鈴木さんほかモダンな和食器をセレクト。「大きな鉢物にバスタを盛りますし、向付の小鉢にアミューズ、それからひと口スーブもいけますよ。素材を活かした僕の料理とシンプルな和の器は相性がいい」と語る。

text: Yu Fujita photo: sono (bean)



**Sincronia di Shinji Harada**  
京都府京都市中京区東洞院通御池上ル船屋町420  
「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都」内1F  
TEL 075-241-1114(予約・問い合わせ専用)  
7:00~10:30(10:00LO)11:30~15:00(14:00LO)17:30~22:00(21:00LO)

**原田 慎次 Shinji Harada**  
1969年、栃木県生まれ。服部栄養専門学校在学中よりアルバイトをしていた東京・六本木「デノ」に入店し、修行をスタート。94年から青山の系列店「ジリオラ」シェフに。98年に独立し、田沢浩氏と共に「アロマフレスカ」をオープン。2010年に銀座へ移転し、2022年4月には京都に開業した「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック京都」のメインダイニングとして「シンクロニア ディ シンジハラダ」がオープン。

料理王国 × たし吉

器のサブスクリプションが始まります!

6か月単位で器の交換が可能な定額レンタルサービス「うつわのサブスク」をはじめ、全国各地の作家・窯元と繋がる「たち吉」のネットワークが生むシェフと器の競演。料理王国の人気連載より、その魅力の一端をご紹介します。



新店オープンを機に、サブスクで思い通りの器をセレクト  
アル・ケッチャーノ／奥田政行



おかひじきのジェノヴェーゼ  
「白翠結晶 三方鉢」径15cm・高さ6.5cm\*



長芋のバルサミコジャングルジムとノドグロ  
「銅彩結晶軸 25cmプレート」径25cm・高さ1.5cm

鯛と水と満月の塩  
「マーブル 中皿」径22.5cm・高さ3.5cm\*



鯛の脂を落とした茄子  
「織部市松 盆皿」径20.5cm・高さ3cm\*

\*が付いたものはシェフスキッチンで使用予定に決まった器。



鮎の肝バター和え ストラッチ  
「銀彩彩 鉢」径21.5cm・高さ5cm\*



バクチャーと鹿「吹墨掛け分け 大皿」径27.5cm・高さ2cm\*



text: Yu Fujita photo: Tomoko Osada

たち吉のサブスクサービス開始  
最初の利用者は奥田政行シェフ!  
飲食店の希望に応じた作家ものの器を6か月単位でレンタルするという業界初の試み「器サブスクリプションサービス」。これは「たち吉」が全国に繋がりを持つ1000を超える作家や窯元と各地のシェフ達を繋ぐ、新たな器の出合いの場となる。  
同サービスの利用者第1号となるのが「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフだ。対象となる店は、2022年7月7日に移転オープンした鶴岡本店。新築に当たり、奥田シェフは一般席とシェフズキッチンを用意した。シェフズキッチンには10席のカウンター席があり、これまで以上にシェフと密な時間を体験できる場所となった。  
「故郷で本店を構えたのが第1ステージでしたら、全国に「アル・ケッチャーノ」の支店を作って山形の食材の生産者を支えるシステムを築いたのが第2ステージ。今回の新しい店は、僕の料理人としての第3ステージ。料理もこれまでとは変える。ということ、器も変わるの当然のことでした」



**Al ché-cciano**  
山形県鶴岡市湯賀原字福荷43  
TEL 0235-26-0609  
11:30~15:00(13:30LO) 18:00~22:00(20:00LO)  
月休

**奥田政行 Masayuki Okuda**  
1969年、山形県鶴岡市生まれ。東京でイタリア料理、フランス料理などの修業を経て帰郷。2000年、山形県鶴岡市に地産地消イタリア料理店「アル・ケッチャーノ」を開業。現在は直営店6店のほか、全国で12店舗のプロデュースを手掛ける。2022年7月7日、鶴岡本店を新築移転オープン。

# たち吉がお届けする 全国の俊英作家ガイド6

## 鈴木智尋(京都)

重ねやすく使いやすい  
白化粧を基本とした器

1975年、香川県生まれ。京都市在住。1999年、嵯峨美術短期大学専攻科三次元表現コース卒業。村田森氏に師事する。1997年、京都「タブララサ四楽展ギャラリー」で初グループ展。2001年に独立、京都・嵯峨の地に「鈴筆窯」を開業。以降、関西・東京で個展を多数開催。「粉引のよう」で粉引でない、和食にも洋食にもマッチする風合いを目指したガラス釉シリースなど、シンプルかつと癖ある器が人気。



## 水野幸一(美濃)

鮮やかな色彩と丹精な造形が  
多くの料理人をインスパイア

1972年生まれ、岐阜県土岐市在住。美濃焼の製陶業を営む家に生まれる。屋号の「二窯(はじめがま)」は代々受け継がれているもの。大阪芸術大美術学科陶芸コースを卒業後、王立デザインスクールに2年間留学。帰国後、現在住む岐阜県土岐市で開業。左写真にある「古白磁ソートン」シリーズを初め多種多様な器を製作。土物でここまで薄器を作れるその技術に「たち吉」も惚れ込んでいる。



## 中垣連次(美濃)

伝統的な美濃焼の美を  
モダンな器に落とし込んで

1954年、岐阜県土岐市生まれ。1978年、日本大学法学部卒業後、父・中垣勝美に師事。1981年、三代目秀峰を継ぐ。以降、全国各地でグループ展や個展を開催。織部・志野といった伝統的な美濃焼の技法を現代の食卓を彩る器へ反映させる、優れた美意識と技術に定評がある。昔ながらの製陶にこだわりの自由闊達な筆遣いや柔らかな質感に現われている。



## 原光弘(大阪)

和にも洋食器にも合う  
柔らかな宙吹きガラス

大阪府岸和田市在住。1981年、大阪府立今宮工業高校卒業。1987年に「ザ・グラススタジオインオタナ」に入社しガラス工芸の道へ。浅原正広氏に師事。1998年より現在の場所に「グラスアート夢屋」を築業。宙吹きガラスならではの、揺れや歪みを受け止めた柔らかく丸みのあるフォルムは、和洋どちらの料理にも合うと評判。和菓子店から寿司店、レストランなど、プロの料理人もその使い勝手に太鼓判を押す。



## 山内駿(京都)

風化したものに宿る美を表現  
「銀刻彩」が代表作

1984年、京都生まれ。京都伝統工芸専門学校陶芸専攻卒業。京都五条坂で「嘉兵衛窯」を主催する。猪飼祐一氏に師事した後、独立。博物館で見た仏像や古陶磁器がもつ経年変化による風合いに魅せられ、独自の作風を追求。黒釉を掛けた陶器に銀彩を施した後、表面を機械で削る「銀刻彩」に到達した。削る工程はフリーハンドのため、同じ景色がない。使い手としては一点物を集める楽しみがある。



## TOUREN KYOTO

京都清水焼の才能が生んだ  
新たなブランド

「TOUREN KYOTO」は、京都陶磁器協同組合連合会が提案する京都のうつわのつくり手たちの新しいブランド。元来、京焼清水焼は「特徴が無いのが特徴」と言われるほど、歴史の変遷と都に集積する知恵や技術を具現化した多様性に富んでいた。近年では「個としての窯元や作家としてだけでなく、「面」として、また「産地」として存続するため「伝統」を継承する「伝統」を「トレン」(トレンション)と目指した形で取組の幅を拡げている。



### ● 飲食店様向け「器サブスクリプションサービス」とは?

たち吉の「飲食店様向け 器カスタム対応サービス」は、飲食店様の思いを形にするために専任スタッフが、お店の方と細かなヒアリングを実施。飲食店様の料理に合う、目にも美味しいひと品のための器をコーディネートいたします。日本全国の俊英作家、銘窯の器を幅広くご紹介いたします。またサブスクだけでなく買取のご提供もご相談いただけます。「費用感はどうですか?」「どんな作家の作品があるの?」「〇〇料理に合う器ってある?」など、ご興味をお持ちの方はお気軽にお問合せください。

※たち吉の器を月々7千円から20枚ずつ使えて、3か月単位で交換できるお手軽なパッケージプランもございます。

お問合せ先: たち吉 飲食店様向け 器カスタム対応ご相談窓口  
E-mail: info\_subsc@tachikichi.co.jp URL: https://biz.tachikichi.jp/ TEL: 075-582-7758 受付時間: 平日10:00-18:00



《「たち吉」の器に盛り付けてみた①》

## 日本人にとって 食べやすいフレンチを考えると 鉢物は使いやすい

サンプリシテ/相原薫

小さいポーションを活かす器でフレンチ×和食器の可能性を発見

「サンプリシテ」の料理は日本が誇る各地の魚にさらにひと手間を加えた「熟成魚」が看板。ほぼ魚だけで組み立てられるコースは、料理と共に色合いも和食器とマッチ。たとえば「湖水袖印刻蓮文6寸浅鉢」のズワイガニのサラダは、水に見立てて盛り付けた大粒の岩塩しかり、皿の中に豊かな海の景色が広がる。

さらにシェフは「鉢物は日本人が食べるフレンチに向いている」と言う。

「カニとカブのムースの間にジュレとソースを挟んでいるんですが、これらのソースとトッピングを皿の上に並べて出すこともできる。フランス人なら何も言わずにくても皿の上で全て混ぜて食べますが、日本人はひとつずつ味わう習慣がある。鉢物にそれぞれの味を重ねておけば、上からカトラリーを入れるので、自然と口の中で味が混ざるんです」



photo: Yoshiko Yoda



**Simplicite**  
東京都渋谷区猿楽町3-9 アヴェニューサイド代官山1F  
TEL 050-5487-1570  
12:00~15:00(13:00LO)  
18:00~22:30(20:00LO) 月、第1火休

**相原 薫 Kaoru Aihara**  
1974年生まれ。神奈川県生まれ。ニームの「アレクサンドル」、ボエヌの「ジャルダン・デ・ランパール」などの店で修行。2003年に帰国し「銀座レカン」のシェフを経て「レヴェランス」「ヴァリノール」で料理長を経験。2018年に独立。

《「たち吉」の器に盛り付けてみた②》

## 器のつくり手の思いを想像して 呼吸を合わせていれば いい料理になる

六雁/秋山能久

器の色と食材の色の組み合わせが意外性を生み印象的なひと皿に

「例えば、ころでも、そこに盛れと言われたら料理を考えるのがプロ」と自負する秋山料理長。造りや煮物が入ると想像していたたち吉の「刷毛織部鉢」にアイスクリームを配すなど、意外性のある器使いを見せてくれた。「狙い過ぎは嫌だけど、意表をつくことは意識しています」。また、本撮影で披露されたのが「器の色に食材の色で補色する」というテクニク。アイスクリームの蓬の色と織部の色をあえて合わせる。漆の朱色には豚の漬けた茶色や金柑のオレンジなど同系色でまとめると映えるそうだ。料理長は料理を作り始める前に、改めて器を凝視する。

「料理ありきで始まるのは食材生産者にも器の作り手にも失礼。どんなふうにも料理を盛ってもらいたいのか、思いを汲んで腕を動かせば器を生かした料理が作れると信じています」



text: Yu Fujita photo: Tomoko Osada



**六雁**  
東京都中央区銀座5-5-19  
銀座ボニーグループビル 6F-7F  
TEL 03-5568-6266  
17:30~23:00 日曜・祝日休

**秋山能久 Yoshihisa Akiyama**  
1974年生まれ。茨城県出身。高校卒業後、「割烹すずき」(東京・芸芸大学)で10年間修業。その後、表参道にあった精進料理の名店「月心居」に学び、野菜に向き合うという自身の方向性を決める。2005年「六雁」総料理長に就任。