

麻布台ヒルズギャラリー開館記念

「オラファー・エリアソン展： 相互に繋がらあう瞬間が協和する周期」 10月19日(木)よりチケット販売スタート。

森ビル株式会社(東京都港区, 代表取締役社長: 辻慎吾)が運営する「麻布台ヒルズギャラリー」は、2023年10月19日(木)12:00より、開館記念展「オラファー・エリアソン展: 相互に繋がらあう瞬間が協和する周期」のチケットを発売します。さらに、スタジオ・オラファー・エリアソン・キッチン(以下SOEキッチン)と本展がコラボレーションするカフェ「THE KITCHEN」を11月24日(金)より麻布台ヒルズギャラリーカフェにオープンします。本展のコンセプトやエリアソンの地球環境に対する姿勢を五感で感じられる、食の企画にご注目ください。

(※「辻」のしんじょうの点は1つが正式表記)

オラファー・エリアソンを一層深く理解するための 体験は「THE KITCHEN」で。

「食べる」とは何か？

麻布台ヒルズギャラリーでは、本展のテーマをさらに体感いただくために、SOEキッチンとのコラボレーションカフェ「THE KITCHEN」を期間限定でオープンします。

「THE KITCHEN」のプロジェクトは、SOEキッチンの提案により、麻布台ヒルズギャラリーカフェのチームの一員であるシェフをベルリンのスタジオに派遣したことから始動しました。「食べる」ことに真摯に向き合ったとき、多くの「当たり前」に負担がかかっていることに気づきます。例えば、日本ではオイルやチーズ、小麦粉、ワインなど多くの食材を航空輸入に頼っており、SOEキッチンが大切にしている「二酸化炭素排出量の制御」に取り組むうえで課題の一つとなっていました。そこで、日本のオリジナリティを表現しつつ航空輸入の必要がない食材として、日本特有の菌「麹(こうじ)」を用いた調理方法を提案。このアイデアはSOEキッチンとのメニュー開発の鍵となり、環境への影響も考慮しつつ国内の素材を生かした、唯一無二の料理が完成しました。

また、ベルリンでのメニュー開発期間中に、シェフがエリアソンと直接話すなかで、食事を通じた「思いやり」に関する以下の印象的な話がありました。

「人と人の繋がりにおいて、エンパシー(共感)とコンパッション(思いやり)が何よりも大切だと思う。他人のために料理をすることは、もてなしの行為であり、他人を思いやる行為だ。そして食を囲むことは、信頼感を伴うもの。オープンでいて、寛大さをもってゲストを思いやるのが大事なんだ。」

「THE KITCHEN」での体験は、SOEキッチンの思想の一端に触れ、わたしたちを取り巻く世界を知る一歩になります。展覧会のみならず、麻布台ヒルズギャラリーカフェでのお食事もお楽しみください。

「THE KITCHEN」について

場所 | 麻布台ヒルズギャラリーカフェ (神谷町駅5番出口直結)

会期 | 11月24日(金) - 3月31日(日) 10:00 - 21:00 (1月1日のみ休業)

概要 | ベルリンのエリアソンのアトリエ内に構えるSOEキッチンと本展がコラボレーションするカフェ「THE KITCHEN」を、11月24日(金)より麻布台ヒルズギャラリーカフェにオープンします。「THE KITCHEN」では、普段SOEキッチンで提供されているメニューに加え、今回のために本展とSOEキッチンが共同で考案した、和食や発酵文化を取り入れた特別メニューも用意しています。“一つの料理を空間にいる人たちとシェアする体験”をテーマに、ビュッフェスタイルで展開される料理は、在日フランス大使館で副料理長を勤め、名だたるホテルやレストランに従事してきた日本人シェフ、増谷武士氏が手がけます。SOEキッチン同様に、ヴィーガンまたはベジタリアンに対応しており、可能な限り有機の食材を使用した、身体にも地球にも優しいラインナップが特徴です。さらに食材は、SOEキッチンのフィロソフィーでもある地産地消にならない、全て国産のものを使用。できるだけ東京近郊のもので揃え、輸送時のCO2削減にも寄与しています。世界が抱える社会課題に食を通じて向き合おうとするSOEキッチンの取り組みは、エリアソン自身がアートで表現しようとする姿に通ずる部分があります。ぜひ「THE KITCHEN」で、アートと食が織りなすサスティナブルなメッセージに触れてみてください。 ※一部メニューに卵、乳製品、蜂蜜の使用あり



スタジオ・オラファー・エリアソン キッチンの様子 (2023年)

© Shinji Minegishi

「THE KITCHEN」

(ソルト・コンソーシアム株式会社運営)

料金 ※金額はすべて税込です。

ランチ | 3,850円

カフェ | 1,650円

ディナー | 4,620円

時間

ランチ | 10:00 - 14:00

カフェ | 10:00 - 21:00

ディナー | 17:00 - 21:00



メニュー一覧

- ・ ビートルートのスープ
- ・ 麦味噌と野菜の味噌汁
- ・ 甘酒と人参のラペ、わかめの梅風味
- ・ 黒豆のチリ
- ・ グリーンサラダ、ヴィネグレットとレモンフムス
- ・ 酒粕とヨーグルト、味噌のカボチャサラダ
- ・ ピーマンと切り干し大根の塩麴さんぴらカレー風味
- ・ 味噌グラッセカリフラワー
- ・ フォカッチャ
- ・ 玄米と黒米のおにぎり
- ・ 野菜のタルト（※ディナータイム限定メニュー）
- ・ パンプキンキャロットケーキ

※旬の野菜を使用するため、メニューが季節ごとに変わります。



撮影：中戸川史明



増谷 武士（シェフ）

2006年には、在日フランス大使館の副料理長に就任し、勲章授与式晩餐会、各レセプションパーティーなどに供する立食形式の食事を手掛ける。その後、「グランドハイアット東京」のメインダイニング「フレンチキッチン」及び宴会キッチンにて、Chef de partieとしてキッチン内全てのセクションを経験し、スタッフの統率・教育を兼任。2008年より、六本木ヒルズ森タワー 52階に位置する「THE SUN & THE MOON」にて総料理長を務める傍ら、プライダルパーティーや様々な企業とのコラボレーションメニューの考案などにも従事する。



オラファー・エリアソン展 環境への取り組み

麻布台ヒルズギャラリーは、本展の開催にあたり、街のコンセプト“Green & Wellness”を 実践するとともに、環境保護の重要性を唱えるエリアソンの姿勢にも共鳴し、さまざまな取り組みを行っていきます。

1 作品を輸送する際のCO2排出を抑制

スタジオからの提案を受け、本展では、環境負荷の大きい航空輸送ではなく、海上輸送を利用しました。また、水を用いた大型作品《瞬間の家》は日本で制作することで輸送量自体を大幅に減らしています。

2 チラシ、ポスターはFSC森林認証紙「MTA+ -FS」、 会場内では世界初の100%再生素材によるせっこうボードを使用

麻布台ヒルズギャラリーより発行されるチラシおよびポスターは全てFSC森林認証紙「MTA+ -FS」を使用しています。

また、展覧会会場には、チヨダウーテ株式会社が開発した、世界初 *100% 再生素材によるせっこうボードを使用します。

*原材料に廃せっこうボードから作られたリサイクル石膏を100%使用し、製造時のカーボンニュートラルを実現した世界初のせっこうボードです。

3 「THE KITCHEN」での二酸化炭素の排出抑制

SOEキッチンとのコラボレーションによるカフェでは、通常と比較して環境に配慮した方法で作られたメニューを提供します。ご来場のお客様には、料理に使われている食材の産地や、提供までに排出する二酸化炭素量をどれだけ抑制できたかなどを具体的にお伝えし、取り組みの過程や成果を体感いただきます。

展覧会チケット情報を公開。
前売り期間限定のお得なクーポン配布、
作品体験付の特別なチケットなど、
10月19日(木)12:00より販売開始。

エリアソンの思想をより深く伝えるため、環境への配慮や食を通じたコラボレーションなど、さまざまな取り組みを実践している本展。展覧会のチケットについても、一般的な入場券とはひと味違う、特別なメニューを用意しました。

チケットの種類は全3種類。今回販売される注目チケットに加え、展覧会開催前の期間限定で、お得なクーポンを配布します。詳細は以下を確認ください。

チケット一覧

※金額はすべて税込です。

チケット種別	金額 ()は割引クーポン適用後
一般	1,800円(1,600円)
高大専門学生	1,200円(1,000円)
4歳~中学生	900円(700円)
作品体験付(一般)	2,800円(2,600円)
作品体験付(高大専門学生)	2,200円(2,000円)
作品体験付(4歳~中学生)	1,900円(1,700円)
カタログ付チケット	4,000円

お得な割引クーポン

10月19日(木)12:00-11月23日(木)24:00にチケットを購入されるお客様には、期間限定で200円引きの割引コードを発行いたします。なお、割引コードは、通常チケットおよび作品体験付きチケットのみが対象となりますので予めご了承ください。

割引コード：AHG1124

詳細は、以下よりご確認ください。

オラファー・エリアソン展特設サイト チケット案内ページ

<https://www.azabudai-hills.com/azabudaihillsgallery/sp/olafureliasson-ex/ticket/>

1. 通常チケット ※金額はすべて税込です。

販売期間 | 11月24日(金) - 3月31日(日)

料金 一般	1,800円
高大専門学生	1,200円
4歳~中学生	900円

2. 作品体験付チケット(先着申し込み発売)

振り子の動力のみで稼働し、紙の上に螺旋状の線を生成し続けるドローイングマシン作品《終わりなき研究》(2005年)をご自身で動かし、A3サイズのオリジナルのドローイングをお持ち帰りいただける体験型のチケットです。

本展で見られる他の多くの幾何学形体や麻布台ヒルズ森JPタワーのパブリックアート《相互に繋がらあう瞬間が協和する周期》の形状を彷彿とさせます。

販売期間 | 10月19日(木)12:00(なくなり次第終了)

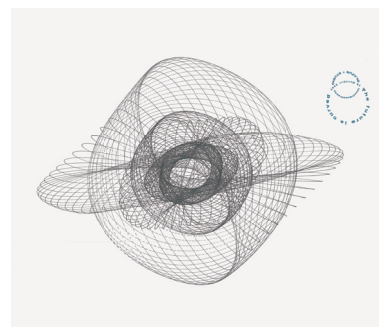
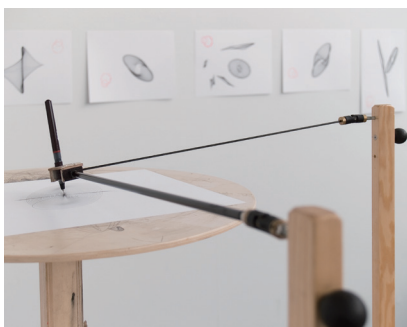
体験所要時間 | 20分程度

料金 一般	2,800円
高大専門学生	2,200円
4歳~中学生	1,900円

※オラファー・エリアソン・スタジオが本展のためにデザインした展覧会ロゴスタンプを押印し、専用ケースに入れてお渡します。
※数量限定のため、なくなり次第終了となります。



《終わりなき研究》2005年
展示風景：ルンド・コンストハーレ(スウェーデン) 2005年
撮影：Terje Östlig



《終わりなき研究》2005年
「The future is curved」(ベルリン)にて制作された
ドローイング 2007年

3. カタログ付チケット(数量限定発売)

本展のカタログと入場券がセットになったお得な前売りチケットです。

販売期間 | 10月19日(木)12:00 - 11月23日(木)24:00

料金 | 4,000円(税込)

※数量限定のため、なくなり次第終了となります。



今後のイベント

本展を企画したキュレーターが、展示室内でツアー形式のトークを行います。

日程：12月5日（火）19:00–20:00

2月20日（火）19:00–20:00 ※詳細は11月に発表予定です。

開催概要

展覧会名	麻布台ヒルズギャラリー開館記念 「オラファー・エリアソン展：相互に繋がりあう瞬間が協和する周期」	
主催	麻布台ヒルズギャラリー	
後援	アイスランド大使館、デンマーク王国大使館	
制作協力	チヨダウーテ株式会社	
企画	片岡 真実（森美術館 館長）、徳山 拓一（森美術館 アソシエイト・キュレーター）	
会期	2023年11月24日（金）–2024年3月31日（日） ※1月1日のみ休館	
会場	麻布台ヒルズギャラリー （東京都港区虎ノ門5-8-1 麻布台ヒルズ ガーデンプラザA MB階）	
開館時間	月水木日	10:00–19:00
	火	10:00–17:00
	金土祝日・休日の前日	10:00–20:00

関連リンク

麻布台ヒルズギャラリー公式 SNS

 Instagram : <https://www.instagram.com/azabudaihillsgallery/>

 Facebook : <https://www.facebook.com/azabudaihillsgallery/>

 X(旧 Twitter) : https://twitter.com/ah_gallery

オラファー・エリアソン展特設サイト

<https://www.azabudai-hills.com/azabudaihillsgallery/sp/olafureliasson-ex/>

報道関係者様からのお問合せ先

麻布台ヒルズギャラリー PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：今井桃子（080-9705-0640）、

林ニコル（080-7441-7094）、

吉松憲吾（080-4734-8432）

TEL：03-6894-3200

E-mail：azabudaihillsgallery_pr@ssu.co.jp

