

## ベネッセハウスにおける新たな体験価値の創造 「瀬戸前鮭 凧」 開店のお知らせ

ベネッセハウス（香川県・直島町）に、新たな鮭店「瀬戸前鮭 凧（なぎ）」が4月25日（土）に開店いたします。

ベネッセハウスでは、「自然・建築・アート」の共生を体感する場づくりに取り組んでまいりました。この度開店する「瀬戸前鮭 凧」では、作品鑑賞や建築体験に加え、瀬戸内の風土を味覚でご体感いただけます。「自然・建築・アート」、そして新たに「食」が響き合うベネッセハウスにおける新たな体験価値を創造します。

### 瀬戸内の恵みを極める、唯一無二の味わい

「瀬戸前鮭 凧」では、瀬戸内海が育んだ豊かな海の幸を主役に、旬の食材の魅力を最大限に引き出した鮭をご提供いたします。職人がこれまで培ってきた経験をもとに、素材ごとに最も美味しくなる仕立てを見極め、その日ごとの最良の構成を表現してまいります。

穏やかな「凧」の海を思わせる静謐で心地よい空間の中、職人の繊細かつリズム感のある技と瀬戸内の風土が織りなす味わいを、五感でご堪能いただけます。



### 地域の素材を活かしたおまかせコース

料理は、瀬戸内海の魚介をはじめ、味噌や旬のフルーツなど、岡山・香川の地元食材を取り入れたおまかせコースでご提供いたします。素材の力を活かしたシンプルな仕立てを基本に、地域の特産を織り交ぜながら瀬戸内の魅力を感じていただける一品一品をお届けします。

取材のお問合せはこちら

ベネッセアートサイト直島 広報担当 長村、ステンランド、前田

〒761-3110 香川県香川郡直島町850-2 Tel. 087-892-2887 E-mail: BASN-press@mail.benesse.co.jp

## 世界で研鑽を積んだ江戸前鮨職人

「瀬戸前鮨 凧」の大將には、江戸前鮨の名店で技を磨き、国内外で活躍してきた鮨職人、丸山真琴を迎えます。

丸山は、「寿司田」での修業を経て、「鮨さいとう」にて技術を体得。同ブランド初の海外展開となるマレーシア・クアラルンプール店に勤務。帰国後は中目黒「鮨つぼみ」の店主を務めました。さらにタイ・バンコクではヘッドシェフとして手腕を振るい、ミシュランガイドで現地の鮨店として唯一となる星を獲得しました。

瀬戸内にあるベネッセハウスにおいては、その確かな技術と感性をもとに、瀬戸内の食材と向き合い、新たな鮨の表現に挑みます。

## 店舗概要

店名：瀬戸前鮨 凧

所在地：ベネッセハウス パーク

営業時間：夕食 19:00–21:30

定休日：月曜日 ※祝日・休日の場合は営業、翌日休業

席数：カウンター8席

ご予約・ご利用詳細については公式サイトをご覧ください

<https://benesse-artsite.jp/stay/benessehouse/restaurant.html#nagi>

## ベネッセハウスについて

「自然・建築・アートの共生」をコンセプトに、美術館とホテルが一体となった施設として1992年に開館したベネッセハウスは「ミュージアム」「オーバル」「パーク」「ビーチ」の宿泊棟4棟と、一般の方もご利用いただけるレストランやカフェ、スパ・ショップを併設しています。

建築はすべて安藤忠雄の設計によるもので、経年とともに瀬戸内海国立公園の環境と溶け込むように構成。長いスロープや階段、通路による移動、切り取られた開口部から注ぎ込む外光など、施設内外の現代アートを身体全体で感じられる工夫がなされています。