

よみがえる日本の美
Reviving Beauty of Japan

花伝

TSUTAE

ディナーショー

ネオジャパネスク の 夕べ

Neo Japanese
Evening

【第一部】現代神楽と花のパフォーマンス

[Part I] A Performance of Contemporary Kagura and Flowers

【第二部】トークセッション

表博耀 × 前谷裕一 × 瀧勝巳

[Part II] Talk Session Hiroshi Omote × Yuichi Maetani × Katsumi Taki

9.21 MON 19:00-21:00

□期日:平成21年9月21日(月・祝) 19時~21時(受付開始18時30分~)

□会場:ウェスティンホテル東京 地下2階 ギャラクシールーム

□料金:お一人様 20,000円

□お問合せ

ウェスティンホテル東京 マーケティング課 phone 03-5423-7740

株式会社 AND ONE phone 03-3451-0878

日本文化伝統産業近代化促進協議会(J-ART) phone 06-6754-9160

主催/ウェスティンホテル東京、株式会社 AND ONE

協賛/株式会社 George P. Johnson、株式会社セイビア、日本文化伝統産業近代化促進協議会(J-ART)、

日本リファイン株式会社、BPテック株式会社、山本化学工業株式会社、株式会社ワールドサービス(50音順)

協力/石川太鼓台刺繍工房、crea-concept ltd.、株式会社二条九八、日本伝統価値創生委員会(50音順)

イタリアのピッティー宮殿をはじめ、
世界各国で絶賛された
ネオジャパネスクの舞台を展開。
現代神楽と花のパフォーマンスを
ご覧いただきながら、美味しいお料理と
お酒で雅なひとときをお過ごしください。

Received with critical acclaim at the Palazzo Pitti and
throughout the world, watch as a series of Neo Japanese
scenes unfurls before your eyes.

We invite you to sample the delights of delicious Japanese
cuisine and Nihonshu (rice wine) as you watch the performance
of contemporary Kagura (theatrical dance in the Shinto tradition)
and flowers, for an evening of unparalleled refinement.

ネオジャパネスク文化経済連合会 会長/プロビデンスデザイン
Neo Japanese reader/Providence design

表博耀 Hiroaki Omote

日本の根底に流れる豊かな精神性に裏打ちされた、現代における新しい
伝統産業・伝統技術の在り方を追求する「ネオジャパネスク」運動の提唱者。
「温故創新」という理念を実践するべく、プロデューサー、デザイナーとして
多彩な活動を展開。日本文化伝統産業近代化促進協議会 会長、ほか役職多数。

Omote is a leading exponent of the "Neo Japanese" movement, which seeks to
restyle for the modern world the traditional industries and techniques that are
grounded in the rich spirituality that courses through Japan's veins.

As a producer and designer who believes in putting the philosophy of "learning
from the old to create new values" into practice, Omote is involved in numerous
projects. Chairman of the Association for Modernizing Culture and Traditional
Industry of Japan, Omote also holds various other executive positions.

フラワーアーティスト/空間デザイナー
Flower artist/Spatial designer

前谷裕一 Yuichi Maetani

日本の美意識を追求し、ジャポニズムの再来を願い、多くの文化イベントのプロデュース、空間
演出を手掛ける。2006年韓国「韓国・高麗世界花博覧会2006」、2007年ドイツ「IPM」に日本
代表として出場。2008年中国「北京オリンピック」にて、来賓パーティーの演出を担当。2009年
までの3年間、横浜開港150周年記念イベント「花と器のハーモニー」総合プロデュースを務める。
現在、箱根ラリック美術館にて「ジャポニズムの世界 ~ラリック × JAPAN~」を監修。
本イベント「よみがえる日本の美~花伝~」総合プロデューサー。

In pursuit of an authentic Japanese sense of beauty and a sense of Japonism, Yuichi Maetani
has been producing and directing various cultural events as a flower artist and a space designer.
He participated in the World Flower Exhibition Goyang in Korea, 2006 representing Japan,
and was invited to the Internationale Pflanzen Messe (IPM) in Germany 2007 as a main guest designer.
He also directed the reception party during the Beijing 2008 Olympic Games.
He was engaged in "Harmony of Flower and Japanese porcelain wares", an exhibition celebrating
the 150th Anniversary of the opening of the port of YOKOHAMA, for three years from 2006 to 2009.
Currently, he is a supervisor of "world of Japonism - Laliq x Japan -" held at the Laliq Museum,
Hakone, as well as a general producer of this event; Reviving Beauty of Japan - Hanatsutae.

ウェスティンホテル東京 総料理長
The Westin Tokyo Executive Chef

沼尻 寿夫 Toshio Numajiri

2004年5月より、ウェスティンホテル東京総料理長となる。各国、各界を代表する
要人および著名人を迎える数々のバンケット、婚礼披露宴においてその手腕を
発揮するなど、洗練された調理技術、独創性のある作品を生み出す感性、
リーダーシップは内外から高い評価を受けている。

He has been an Executive Chef at the Westin Tokyo since May, '04.
Chef Numajiri's distinctive dishes born by his creativity, refined touch,
leadership and diverse experience will continue to inspire and exhilarate
gourmet fans among the world's top VIPs and celebrities from around the globe.



表博耀



前谷裕一



沼尻 寿夫

THE WESTIN
TOKYO