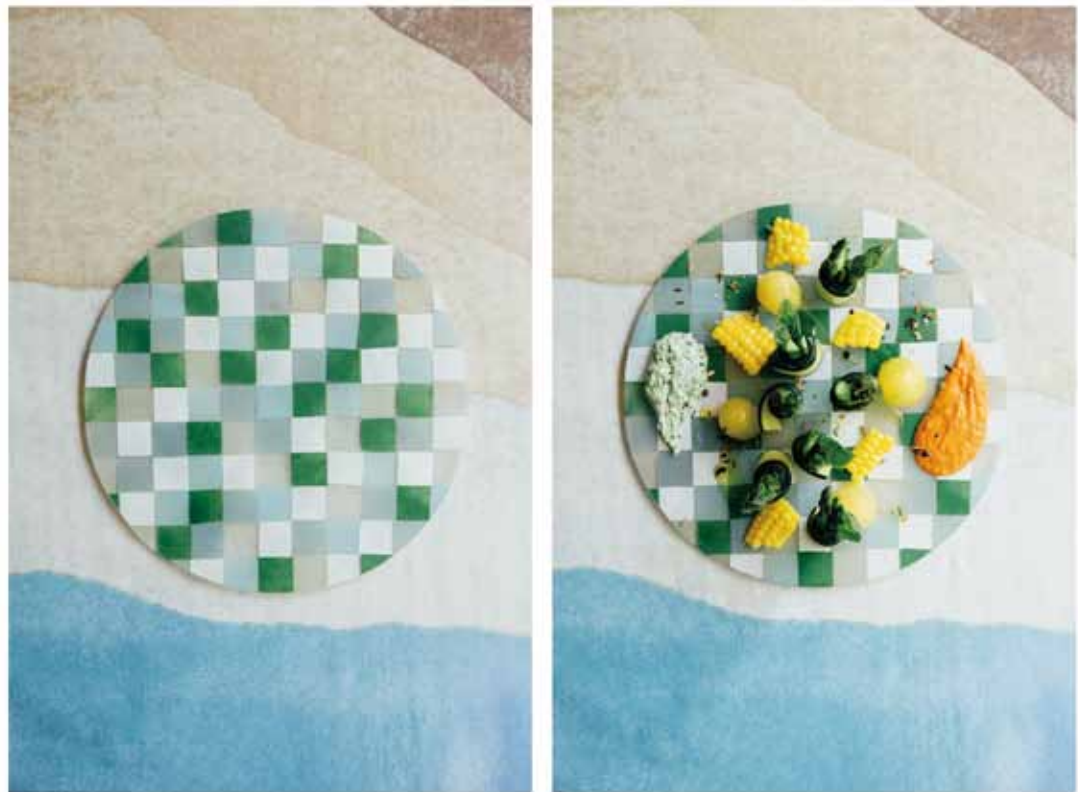


ASAKO YAGI EXHIBITION 2015

色合わせを楽しむためのガラス



07.25 (sat.) - 08.11 (tue.)

closed on wed.

in doinel

doinelにて3回目となる八木麻子さんの
展覧会を開催します。今回も引き続き「色
合わせを楽しむためのガラス」をテーマに、
八木さんのガラス作品の特徴であるやわ
らかで微妙な色と氷砂糖のようなマット
な質感に注目しつつ、かわいらしいだけ
ではない、グラフィカルなオブジェとし
ての側面をクローズアップして、食材と
の色合わせを楽しむご提案をいたします。
八木さん独特のやわらかな色合いと、
そのやさしいニュアンスを引き締めるよ
うなグラフィカルなパターンは、いつも
の食卓、おなじみの食材にも新鮮な視点
を与えてくれそうです。

doinel journal

July, 2015

Take Free

look at

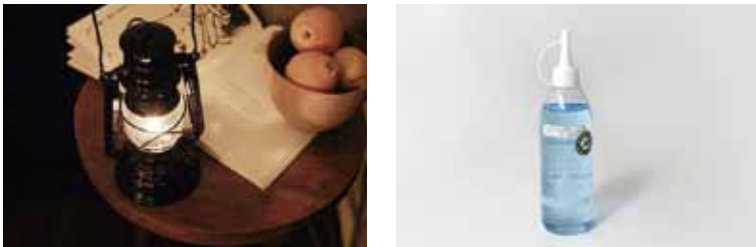
Cousu de fil blanc “Soap”



フランス語で「ホワイトステッチ」という意味を持つ“Cousu de fil blanc(クッズ ド フィル ブラン)”は、2人のフランス人デザイナーが手がけたソープ&フレグランスブランド。美しく仕上がったラグジュアリーでボエティックなコレクションを生み出しています。全て熟練した職人により、オーガニックで高品質の植物性原料を用いてハンドメイドで作られています。パッケージには再生紙を使用し、洋服のようにブランドタグやステッチを施したスタイリッシュなデザインも魅力です。また動物実験は極力行わないなど、細部にまでシンプルで高い美意識が行き届いています。暑い時期を快適に過ごすためのギフトとしてもおすすめです。

doinel standard

Hermann Nier “Lantern Color”



ドイツ軍でも正式採用されている Hermann Nier(ハーマン・ニヤー)の質実剛健なドイツ製ランタンは、ロングライフプロダクトとしてはもちろん、20時間以上の点灯ができる節電アイテムとしても注目を集めています。100年以上ほぼ変わらないデザインも魅力のランタンは、累計数億台の生産を誇り、現在もお欧州各国の軍用として納入され続けています。発生する熱が少ないので屋内でもお使いいただけますが、虫除け効果のあるハーブの香りのランタンオイルと一緒に、ペランダやデッキなどで夏の夜を過ごしてみたいかがでしょうか。

vetements et accessoires

Redecker “Shoe Shine Brush”



ドイツ北西部の家族経営のブラシメーカー、Redecker(レデッカー)。創立者のFriedrichは盲学校でブラシ製作を学び、1935年に会社を設立。その息子と妻が1986年にブラシメーカーとして会社を再生させました。主にドイツやEU圏内の天然素材を使い手作業で良質なブラシを生産しています。デリケートな革にも安心な柔らかい山羊毛のShoe Shine Brushは、汚れを落とすブラシではなく、靴を輝かせる仕上げに使うブラシです。ドイツ産ビーチ材のハンドルは手なじみが良く、サイズも大きめなので軽快な使い心地。日常の習慣として楽しくブラッシングすることができます。

prendre un canon!

たかはしよしこ “アルル塩”

フードデザイナーたかはしよしこさんが作る調味料第三弾は、南仏アルルに思いを馳せた「アルル塩」。アルル近郊のカマルグの塩を贅沢に100%使用し、プロバンスを代表するタイムやオリーブの実、爽やかな柑橘の香りに3段階の辛味が程よく効いています。フェネルの香りも個性的で、一振りでカルパッチョやパスタ、チーズやフルーツなどがお洒落な味に。冷えた白ワインのお供にぴったりです。もちろん、野菜を簡単においしくいただける「エジプト塩」と、特にお肉・お魚料理におすすめの「モロッコ胡椒」も定番でご紹介しています。



new arrival

Lufft “Thermometer / Hygrometer”

1881年にドイツ南西部のフェルバッハで設立され、創業から130年以上、気候計器や環境測定器を製造しているLufft(ルフト)社。気象情報サービス機関や環境団体は、正確かつ長期的に使用できる耐久性と品質を高く評価しています。その技術を活かし、温度、湿度、気圧や放射線などの測定器を研究用から一般用まで様々なレベル、種類で製造しています。視認性に優れたデザインの温度計と湿度計は、一般家庭用ながら工業用仕様で、極めて高い精度の計測ができます。ドイツらしい無駄のない機能美も魅力。製造元の都合でしばらく在庫切れの状態でしたが、改めてご紹介できることになりました。



My favorite ○△×

My favorite “Summer Fruits”

これからの季節の楽しみはなんといっても果物が豊富になること。夏は果物天国! 大好きなフルーツパラダイス。小さな頃から果物は大好きだったけど、大人になってからの好きとは全く別物。もちろん旬の果物はそのまほうばるのが一番美味しいに決まっています。なかでもマイフェイバリットは桃・すもも・枇杷・梨・ぶどう・スイカ・メロン。朝ごはんにはほうばるだけの楽しみじゃないのが、実は大人になってから知ったささやかな幸せです。例えば小さな頃はポテトサラダにレーズン、冷麺にスイカなどが入っているだけでげんなりしていた私です。それがどうでしょう。今は夏の夕飯のレパートリーに果物料理は欠かせないものになっています。暑くてへたばりそうな日、何も作る気力もなく帰宅して・・・冷蔵庫にシュワッと冷えたペティアンさえあれば。桃とモッツァレラのサラダ、枇杷とキュウリとミントのサラダ。すももとトマトのサラダ。スイカとフェタチーズサラダ。梨の黒すりごま和え。美味しいオイ



ルと美味しいビネガーと美味しい塩を組み合わせ、さささと完成させるシンプルな果物料理。暑い夏の香り立つ幸せな晩餐。果物使いもエスカレートしていくと、前菜だけでなくメイン料理にも登場しちゃいます。巨峰なら丸ごと、すももなら半割にしてオープンで130度40分ほど低温ローストすればいい具合にレアな自家製セミドライフルーツが出来ます。豚肉のグリルやさんまを焼いたものに添えてバルサミコ酢をかけて食べると、簡単にレストランさながらの気分! さて今夜は桃の冷たいスープでも作ろっかな〜。

📍 たかはしよしこ (フードデザイナー)

生産者と食べる人の架け橋となるように心がけ季節やテーマに添ったお料理を完全オーダーメイドで製作している。お野菜に合う新しい調味料を、と考えだした「エジプト塩」が人気沸騰中。西小山のフード・アトリエ「S/S/A/W」では週末限定で「エジプト塩食堂」を営業中。doinelにて開催するASAKO YAGI EXHIBITION 2015のメインビジュアルでお料理とスタイリングを担当。

doinel

[location]

3-2-9 Kita-Aoyama, Minato-ku, Tokyo 107-0061

It is 3 minutes' walk from Gaienmae Station

of Ginza Line to doinel.

Open 12:00 - 20:00

Closed Wednesday

[contact]

tel +81-(0)3-3470-5007

info@doinel.net

📍 a_doinel

📍 doinel

