

森の芸術祭 特製パフェ

森の芸術祭 岡山

FOREST FESTIVAL OF
THE ARTS **OKAYAMA**



森の芸術祭

名称

森の芸術祭 晴れの国・岡山

主催

「森の芸術祭 晴れの国・岡山」実行委員会
(会長 伊原木 隆太)

開催 エリア

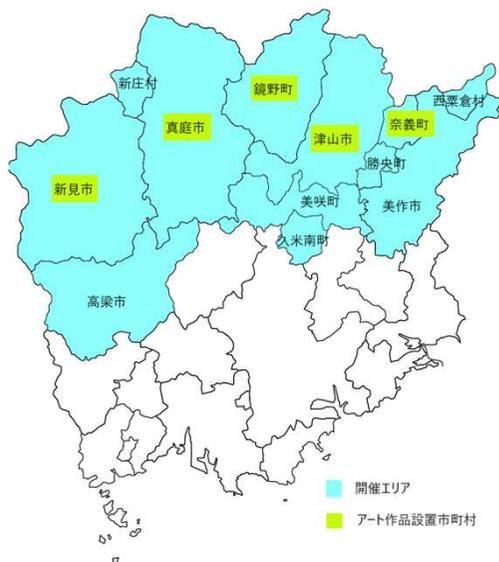
岡山県内の12市町村
(**津山市**、高梁市、**新見市**、**真庭市**、美作市、新庄村、**鏡野町**、勝央町、**奈義町**、
西粟倉村、久米南町、美咲町) ※太字市町村はアート設置市町村

期間

2024年9月28日(土)～同11月24日(日)

プロ グラム

- 現代アートの展示(アート設置5市町村)
- アートイベントの実施(アート設置5市町村)
- 観光イベントの開催やエリア内の地域のイベントのとの連携 など



森の芸術祭
×
フルーツパフェ

森の芸術祭CONCEPT（抜粋）

- 森の芸術祭の由来は、温暖な気候、豊かな水や資源、食など、私たちが生きる上での大切な要素を満たしているこの地域の、**自然の恵みや文化、人々が集まる場所としての多様性と豊かさを象徴する「森」**からきています。
- 本芸術祭では、美術館や記念館などの文化施設、水やエネルギー、食の供給といった生活のインフラ、自然環境を共通の資本と考え、**現代アーティストのみならず、様々なジャンル専門家も交え、地域の人々の協力を得ながら「新しい資本」をつくりあげていきます。**
- 芸術は多様な考えを反映するとともに、これを人々に共感させ、新しい世界やものの見方に向けての想像力を養います。**県北というひとつのエコロジーが芸術のエネルギーを得て、人々の心や感性をリフレッシュさせる「場」に変容します。**晴れの国の森の住民たちの祝祭は、それを祝う祭となります。

開催エリアの食の豊かさを象徴するパフェの制作

- 開催エリア内の魅力ある特産品をパフェという1つのかたちに集約。あたかもアート作品のような美しさで表現。
- 造形的な美しさも反映しながら、地域で愛されるレストランで皆様に親しんでいただけるように展開性ももたせる。

開発者のご紹介

Biography

鈴鹿 成年 氏 (すずか なりとし)

美咲町出身。33歳。
岡山県立津山東高等学校食物調理科卒業。
株式会社シュゼット・ホールディングス（兵庫県西宮市）勤務。

本年1月、フランスリヨンで開催された「第18回クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」において、鈴鹿氏がリーダーを務める日本チームが世界第1位に輝く。

Comment

生まれ育った岡山県北の地で、森の芸術祭というアートに触れ合える機会があることは、本当に素晴らしく、パフェの監修者として参加させていただけるということは非常に光栄に思っております。

今回のパフェは、この県北エリアの素材を活かし、この地域の豊かさを感じていただけるようにと思いながら作成しました。

”食感や香りなど楽しむ”

”演出によるライブ感を楽しむ”

”食べて楽しむ”

そんなパフェでお客様の思い出の一ページに刻んでいただければ幸いです。ぜひ是非ご賞味ください。



テーマ「気候変動」
優勝作品 Renewable Energy（再生エネルギー）

特製パフェ① 通期

【素材】

ソースバルサミックレザン
シュクレティレ（飴細工）
ピオーネ・マスカット
ホワイトチョコ
シャンティレザン
スポンジ
ピオーネ・マスカット
白ワインのゼリー
赤ぶどうのゼリー
ぶどうのガナッシュ

パルフェ レザン

季節が廻り、儂い美しさをイメージしながら、温かなソースがこの一品に特別なライブ感を添えます。ピオーネとシャインマスカットがふんだんに使われており、各層に異なるアレンジをした果汁が洗練された美味しさを引き立てます。口に運ぶ瞬間から贅沢なぶどうを感じるパフェです。

販売期間

2023年10月19日（木）～12月10日（日）※

使用食材

小麦：津山市
ピオーネ：美咲町
シャインマスカット：岡山県産



※仕入れ状況等により早めに終了する場合がございます。

特製パフェ② 期間限定

【素材】

オパリーヌ（餡細工）
マロンクリーム
クラスアマンド（アーモンドアイス）
マロンシャンティ
スポンジ
栗の甘露煮
和梨のコンポート
サブレ
和梨のコンフィチュール
キャラメルソース

パルフェ ポワール・マロン

新鮮な梨を、そのままの食感とみずみずしさを保ちながら、コンポートに仕立て、和梨の繊細な香りを引き立てつつ、洋梨のような食感に仕上げ、梨と栗の組み合わせで秋の風情をお楽しみいただける一品です。キャラメルの濃厚な風味と栗の香り、梨のみずみずしさが、温度変化によって移りゆく味わいを楽しむことができます。

販売期間

2023年10月19日（木）～11月中旬頃※

使用食材

小麦	：津山市
梨	：新見市
ジャージー牛乳	：真庭市
栗	：勝央町



※仕入れ状況等により前後する場合がございます。
※11月中旬頃以降は3種類目のパフェを販売予定。

今後の展開

2023年度

- 今年度の実施内容を踏まえ、メニューのブラッシュアップを図る。

2024年度

- 鈴鹿さんに開発いただいたレシピを広く提供し、販売場所を複数展開することを検討。

THE HILLS HOUSE
TSUYAMA

THE HILLS HOUSE

TSUYAMA

INFORMATION 営業時間

ランチ
11:30～15:00 (14:30L.O.)
カフェ
11:00～17:00
ディナー
17:00～ (予約制)

定休日
毎週火曜日/第3水曜日
※臨時休館日あり

住所
岡山県津山市大田831

0868-27-8022

岡山県でも有数の広大なロケーション。結婚式場を併設し北欧を感じさせる丘の上にたたずむカフェレストラン。

四季で変わる体に優しい料理とデザートを目的に県内外から多くのお客様が来店されます。春はいちごパフェ、夏は天然水を使ったカキ氷などメディアでも多数取り上げられております。

気持ちのいい風が吹く広い公園の一角にあるので、食後は散歩がてら四季折々の景色をゆったりお楽しみください。

森の芸術祭 特製パフェ

■ 発売期間
2023年10月19日 (木) ～12月10日 (日)
カフェタイム11:00～17:00
※数量に限りあり。

■ 予定発売価格
3,000円 (税込み)