

UMU

Enjoy the taste of Tokyo ingredients.

一世市代 / *Incontro irripetibile con la felicità*

18th
April, 2023

「味覚」から魅せる、心ゆさぶる「新たな東京の景色。」
ブランドプロデューサー石崎育味氏が、イタリア・ミラノで体現する東京の知られざる魅力。
ミシュランシェフ ICHIKAWA に仕掛ける夢のコラボは、その名も『一世市代』。



umu design 株式会社の CEO でブランドプロデューサーの石崎育味氏が、本イベントの主演に選んだのは東京西多摩に広がる狭山丘陵のふもとで生産される東京茶『世 SOU』。

そして都内中心部から南に 287km、太平洋に浮かぶ八丈島で生産される『八丈フルーツレモン』。

この2つの東京の素材を相手に腕を振るうのは、イタリアにおける日本料理の第一人者かつ『日本食普及の親善大使』も務めるマエストロ市川晴夫シェフ。イタリア人好みの味を知り尽くしたシェフがオリジナル懐石料理で新たな東京の風景を描き、食べる者の心をゆさぶりにかかる。

この相まった食の感性が溶け合う空間へ、石崎氏は究極のおもてなしで客人を招くことを考案。東京から茶室をミラノの ICHIKAWA へ移築し、ゲストに一服の抹茶で日本の粋（すい）に誘う。その心は、「東京の隠れた魅力をもっと世界に伝えていく」という未来に向けた一世一代の決意表明でもある。ヨーロッパ・イタリアミラノの非日常な空間から、知られざる東京の魅力をお届けする food-design 企画。

※尚この茶室を始め、世 SOU の新商品はミラノサローネ期間中ブレラ地区にて一般公開を予定



世 SOU - 暁 -

石崎 育味 ikumi ishizaki

兵庫県神戸市出身 デザイン会社を経て、
2013年 東京新宿にて umudesign 設立。
2017年 世 SOU リリース。



観光局長賞、グッドデザイン賞、
ソーシャルデザイン賞など受賞。
食・ライフスタイル、フュー
ネラル、メタバース迄、業界を
越えて様々な領域で活動中。一
生涯の趣味として茶道をこよなく
愛す。
茶道歴 10 年以上

【Event】

イベント名：一世市代

(イタリア語表記：Incontro irripetibile con la felicità)

主催：umu design 株式会社

協力：ICHIKAWA ・ JA 八丈島女性部

日時：2023年4月18日(火) 17時30分

開催場所：ICHIKAWA (Via Lazzaro Papi, 18, 20135 Milano MI,)

出演者：石崎育味



CONTACT
umudesignInc.

umu

umudesign 株式会社 〒1600022 東京都新宿区新宿 5-12-10-308

日本担当者：滝井 info@umu-design.jp Tel 03-5369-6396

イタリア担当者 岩崎幹子 iwasaki@motokolore.it Tel +39 3490942 714

