

## method ディレクションの新店舗のご案内

食をめぐる新プロジェクト『スタジオD』の併設ショップ『YCAM SHOP』  
2018年7月21日（土）山口情報芸術センター [YCAM] 内にオープン



「YCAM オープンラボ 2017」でのポップアップショップの様子 撮影：古屋和臣 写真提供：山口情報芸術センター [YCAM]

山口情報芸術センター [YCAM] は、食にまつわるさまざまな情報を食べることで通じて学ぶ場、『スタジオD』をオープンします。利用者自身でハンバーガーに挟む食材を選び、自分のオリジナルハンバーガーを考案し、食べ比べる「カスタムハンバーガーワークショップ」や、野菜、果物、調味料、スパイスなどのパウダー100種類のラインアップから、フライドポテトのトッピングパウダーを組み合わせて、新しい味覚を探索する「フードパウダーミュージアム」などを体験できます。また、食材の生産時間や移動距離、生産者から消費者に届くまでのプロセスを理解するコンテンツを開発する、食にまつわる実験的なイベントも開催していく予定です。

そして、「持ち帰れるYCAM、触れるYCAM」をテーマに、YCAMの魅力を「商品」という形で発信するショップ『YCAM SHOP』も併設され、そのディレクションをmethodがサポートいたしました。

### 「スタジオD」+「YCAM SHOP」概要

営業日 水曜日～日曜日 11:00～18:00  
 定休日 月曜・火曜日（月曜日が祝日の場合、水曜日が定休）  
 所在地 山口情報芸術センター [YCAM] 〒753-0075 山口県山口市中国町7-7  
 Web <https://www.ycam.jp>  
 主催 山口市、公益財団法人山口市文化振興財団  
 後援 山口市教育委員会  
 助成 平成30年度 文化庁 文化芸術創造拠点形成事業  
 技術協力 YCAM InterLab  
 企画制作 山口情報芸術センター [YCAM]

### コラボレーター

共同開発者 中本彩香 (TISSUE Inc.)  
 アートディレクション MAEDA DESIGN LLC.  
 空間/什器設計 403architecture [dajiba]  
 メニュー監修 堀田裕介 (料理開拓人)  
 ショップディレクション method inc.



YCAMオリジナルワークショップ「COOKHACK」を体験する様子  
 撮影：田邊アツシ  
 写真提供：山口情報芸術センター [YCAM]

## method ディレクションの新プロジェクトのご案内

### 中華そば・つけめんの「玉」 x スパイス料理の「SPICE CAFE」 合作を監修 濃厚中華そばとスパイスの絶妙なコラボレーション

methodでは、川崎を発祥の地として、2008年に「つけめん玉」からスタートした「株式会社 玉 - GYOKU」（代表取締役社長 玉川正視）の品達品川内に店舗を構える、'つけめん・中華そば「玉」品達店'のディレクションを担当しました。店内の一角には、業界史上初となる「鰹節削り場」を設置。日本が世界に誇る枕崎産本枯本節を使用し、提供の直前に削りたての本枯鰹節を盛り付けるといった新たな取り組みをスタートしています。7月2日からは、品達店限定メニューとして、「玉」とスパイス料理の「SPICE CAFE」2つの名店が共に創り上げた渾身の合作「香麺」の販売を開始しました。玉特製の魚介スープと自家製麺に、辛みと酸味が際立つインドの薬膳スープ「ラッサム」、独自の手法で香りを移したスパイスオイル、厳選した焙煎ブレンドスパイスによる、絶妙な深みのある味が完成いたしました。濃厚なスープとスパイスが絶妙に融合した一杯となります。



#### 店舗概要

店名	つけめん・中華そば「玉」品達店
営業時間	11:00-23:00
定休日	なし
住所	東京都港区高輪3-26-20 <a href="#">品達品川内</a>
TEL	03-6721-7715
Web	<a href="http://gyoku.co.jp/">http://gyoku.co.jp/</a> <a href="http://www.shinatatsu.com">http://www.shinatatsu.com</a>

#### コラボレーター

監修	method inc.
グラフィックデザイン	羽田 純 (ROLE / 代表)

### 「カネ十農園 表参道」オープンにあたってのサロン監修

2018年6月27日(火)に、静岡県牧之原の茶農園「カネ十農園」が、オープンしたティーサロン「カネ十農園 表参道」の監修を担当しました。店内では、お茶や、日本茶と合わせたアルコールメニューもご用意し、また、煎茶スムージーや温かいドリンクなどテイクアウトメニューも取り揃えています。



#### 店舗概要

店名	カネ十農園 表参道 (裏参道工房内)
営業時間	10:00-17:00/TEA SALON 17:00-20:00/TEA BAR
定休日	月曜日
住所	〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4丁目1-22
TEL	03-6812-9637
MAIL	<a href="mailto:info@kaneju-farm.co.jp">info@kaneju-farm.co.jp</a>
Web	<a href="http://kaneju-farm.co.jp">http://kaneju-farm.co.jp</a>

#### コラボレーター

監修	method inc.
グラフィックデザイン	DRAWER inc.
器監修	LIQUID
設計	FUJIWALABO

# method

## method | メソッド

デザイン、ファッション、アート、工芸、食など、一切のジャンルを問わず、より自由な見地から、あらゆる分野で産み出されるモノに対しての「潤滑油」としての役割を果たすべく、店づくりを中心に、日々、様々な仕事をてがげ、代表 山田遊のもと、ショップのバイイングやディレクションを手掛けています。

methodなりの視点や言葉、また、その結果としての行動と表現を介することで、モノの作り手や売り手、さらには受け手との狭間で媒介となり、良きモノが持続して作られ、また、より良きモノが新たに産み出されていく。

そんな状況が実現することを夢見て、まずは、身の周りから、現状を更新することに対して情熱を注ぎ、結果、より成熟した社会が成立していくことを、理想として掲げています。

## 山田遊 (バイヤー、監修者)

東京都出身。

南青山のIDEE SHOPのバイヤーを経て、2007年、method (メソッド) を立ち上げ、フリーランスのバイヤーとして活動を始める。現在、株式会社メソッド代表取締役。2013年「別冊Discover Japan 暮らしの専門店」/エイ出版社、2014年「デザインとセンスで売れる ショップ成功のメソッド」/誠文堂新光社 を発売。各種コンペティションの審査員や、教育機関や産地などでの講義・講演など、多岐に渡り活動中。

## 活動内容一例

### ショップディレクション、バイヤー、VMD業務

国立新美術館内ミュージアムショップ「SOUVENIR FROM TOKYO」

国内初のグッドデザイン賞受賞商品の常設型ショップ「GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA」

職人技の工芸品からご当地食材まで三重を丸ごと楽しめるお店「糸びや商店」、etc.

### イベント関連

燕三条地域の工場を開放するイベント「燕三条 工場の祭典」全体監修、etc.

### プロダクト開発、監修

東京タワー オリジナルグッズ、etc.

### 贈呈品セレクト

APEC JAPAN 2010 (アジア太平洋経済協力会議)、IMF (国際通貨基金) ・WB (世界銀行) 年次総会 2012、etc.

## methodが運営するギャラリースペース (PLACE) by method、CIRCLE

ファッションの展示会や受注会、クリエイターの展覧会会場として、活用いただいています。

貸し出し等につきましては、個別にお問い合わせ下さい。



General Contact : method inc. 150-0011東京都渋谷区東1-3-1 カミニート14号

Tel : 03-6427-9296

Fax : 03-6427-9297

mail : [info@wearemethod.com](mailto:info@wearemethod.com)

method Press Support : HOW INC.

Tel : 03-5414-6405

Fax : 03-5414-6406

mail : [info@how-pr.co.jp](mailto:info@how-pr.co.jp)