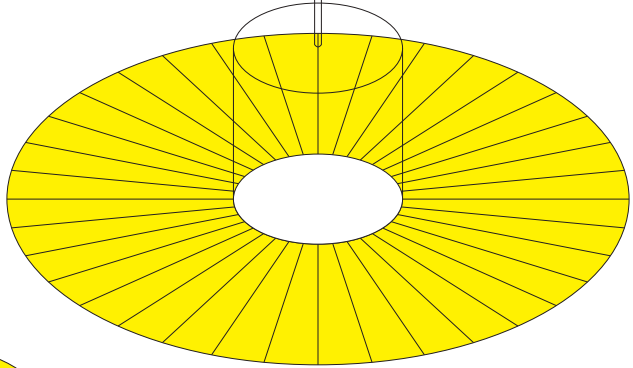


食と 感覚

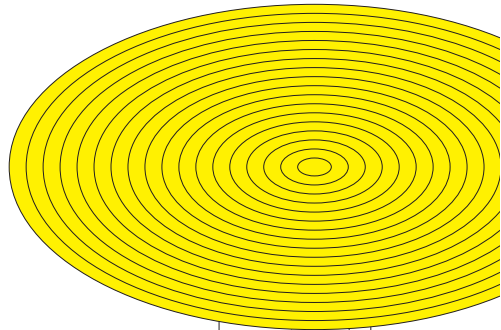
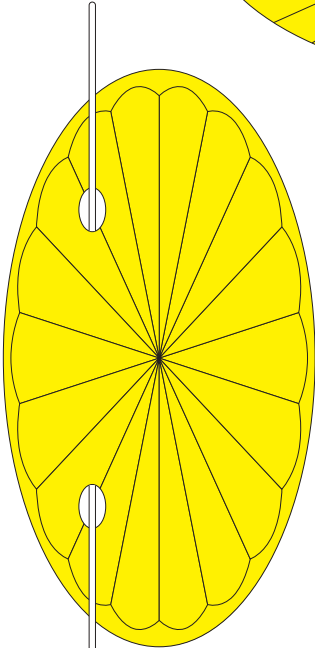
GAKU TAKASU

Pendant light



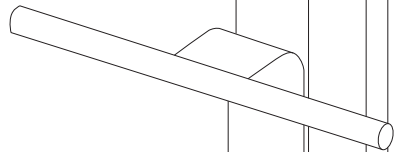
HIDEMI NAKANINWA

Aroma diffuser



KAZUNAGA
SAKASHITA

High stool



BEYOND

EXHIBITION in DESIGNART TOKYO 2020

2020.10.23 ~ 11.3 @HOMECHEF KITCHEN SHOWROOM

BEYOND

高須学、坂下和長、中庭日出海、3人のデザイナーによる合同展示BEYONDでは、HOMECHEF KITCHEN SHOWROOM(北沢産業)において「食と感覚」をテーマに新作家具・プロダクトを展示します。高須は色彩や光により食卓や生活空間を彩るプロダクトや作品等、坂下は食の時間をさりげなく支える後ろ姿の美しい椅子とスツール、中庭は食と香りの関係性を楽しむためのディフューザー等を発表します。

INFORMATION

日時 - 2020年10月23日(金) - 11月3日(祝・火) 10 - 19時
会場 - HOMECHEF KITCHEN SHOWROOM
東京都渋谷区東2丁目23-2 [JR渋谷駅新南口より6分]

レセプションパーティ 10月26日(月) 17-20時



DESIGNART(デザイナーアート)とは、デザインとアートを横断する、感動を与えてくれるモノやコトを新たに定義した言葉で、その素晴らしさを発信、共有していくための活動そのものの名前です。“Emotions~感動の入り口~”をコンセプトに、世界中の感動をもたらしてくれるデザイン&アートなモノ・コトを提供していきます。
www.designart.jp



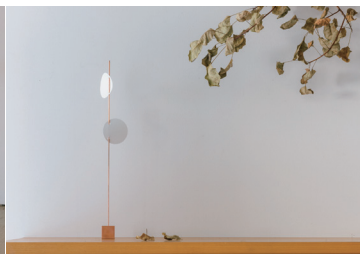
■ 高須学 GakuTakasu

インテリアデザイナー、プロダクトデザイナー。1974年生まれ。建築事務所に入社後、2002年にタカサグデザイン設立。福岡と東京を拠点とし「シンプルに、永く、美しく」をデザインコンセプトに主に商業環境にまつわる空間設計と家具プロダクトのデザイン、開発を行う。Takasu Gaku Design and Associates 主宰。 www.gaku-design.com



■ 坂下和長 KazunagaSakashita

プロダクトデザイナー。1976年生まれ。〈THE CONRAN SHOP〉、〈NEST〉を経て、2006年にCRITIBA Design+Direction(クリチャーバ)として活動開始。福岡を拠点に、素材の特性や異素材との関係性、モノの持つ背景やストーリーをふまえ、シンプルだが奥行きのあるデザインを目指す。CRITIBA 主宰。 www.critiba.com



■ 中庭日出海 HidemiNakanaiwa

プロダクトデザイナー。1981年生まれ。建築設計事務所勤務と平行しフリーランスでの活動を経て、2007年になかにわデザインオフィス設立。福岡を拠点に九州全域で、家具プロダクト、空間に限らず食品や化粧品など幅広いジャンルで企画、開発に携わる。なかにわデザインオフィス 主宰。 www.nakanaiwadesign.jp



プロの厨房に憧れるすべての人へ。料理人の知恵を家庭のキッチンに取り入れる。それがプロシューマキッチン“ホームシェフ”です。レストラン、ベーカリー、居酒屋、コーヒーショップ、プロの厨房を70年以上つくり続けた北沢産業が手がける家庭用オーダーキッチン、ホームシェフは、日本中の料理好きをお待ちしています。

HOMECHEF

北沢産業

HOMECHEF KITCHEN SHOWROOM

〒150-0011 東京都渋谷区東2丁目23-2

●ショールーム営業時間

平日・土 / 10:00~17:30 [予約制]

●お問い合わせ先

03-5485-5072 (受付時間 平日10:00~17:30)