

Music Artist

■ 飲食会場周辺

トランペット×ピアノのJAZZデュオライブ

【第1部】18:00～18:30 【第2部】19:00～19:30

【第3部】20:00～20:30



トランペット
類家 心平

青森県八戸市生まれ。高校卒業後海上自衛隊音楽隊でトランペットを担当。退官後に上京。高瀬龍一氏にジャストランペットを師事。2004年SONYJAZZから「urb」でデビューする。ギタリスト大友良英率いるバンドONJQではヨーロッパツアーに参加し好評を得る。その他ジャズを題材にしたアニメと映画版の「坂道のアポロン」ではトランペットの吹き替えを担当する等活躍の幅を広げている。

<http://ruike.exblog.jp/>



ピアノ
中嶋 錠二

青森県八戸市出身。尚美学園大学ジャズ&ポップスコースに入学。坪口昌恭氏に師事し、ジャズピアノを学び影響を受ける。成績優秀者として、卒業演奏会で演奏をする。大山日出男、梶原まり子など多くと共演。佐藤有介率いる、オリジナルバンド「girafe」に参加。その他、尺八や和太鼓などの和楽器との演奏もしている。現在、都内などのジャズバーやライブハウスで、ジャズのライブを中心に活動中。

<http://georgenpf.exblog.jp/>

なぎビーフ・おかやま黒豚を使用した岡山県内で活躍するシェフが提供する肉料理プロジェクト「アート空間」非日常のジャズ演奏

なぎビーフとおかやま黒豚を極上のアート・音楽とともに堪能する贅沢なひととき。

ART de MEAT Nagi

2026

[アートdeミート Nagi 2026]

9.26 SAT

奈義町現代美術館及び周辺

※荒天時の開催内容は奈義町HP等でお知らせします。



なぎビーフのペポーゾ煮込みとおかやま黒豚のアッロースト
ジェノベーゼソース
坂東友也 / リストランテ シエロ



なぎビーフのグリエ
小田 陽 / chez oda



奈義和牛のボルベッティとおかやま黒豚のボルケッタ
福岡孝仁 / Proposta 2nd



なぎビーフストロガノフ
サワークリーム掛け
秋丸修一 / 津山鶴山ホテル



おかやま黒豚で包んだ奈義牛のドディースソースマデール
中島克久 / CHURRO

★アンケートへの回答で10名様に「なぎビーフ」プレゼント

当日、会場内で配布されるアンケートにご回答いただいた方の中から抽選で10名様に、後日「なぎビーフ」を発送いたします。

チケット制

17:00～21:00

※料理の提供は20:00まで

500名限定

前売りチケット 4,000円

当日チケット 4,500円

肉料理1品+ライス+スープ+デザート+ドリンク1杯
+奈義町現代美術館当日入場券付

前売りチケット購入方法

■奈義町内でお買い求めの場合

※お支払いは現金かナギフトカードのみとなります。

・奈義町役場産業振興課窓口

受付時間 月～金 8:30-17:00(祝日を除く)

・奈義町現代美術館

受付時間 9:30-17:00 ※8/3・10・17・24・31、9/7・14・24休館

・ナギテラス

受付時間 9:00-17:00 ※8/3・10・17・24・31、9/7・14・24休館

■コンビニでお買い求めの場合

(セブンイレブン、ファミリーマート各店舗共通)

※Pコード(661747)必要



①チケットぴあWEB予約

②13桁の払込票番号をレジにて掲示して、

チケット代金の支払

※チケットぴあを利用してコンビニで

お買い求めの際にはチケット代とは別に

システム利用料、手数料がかかります。

当日チケット購入方法

16:00から会場販売予定 ※前売りチケットの販売状況により、販売方法が変更になる場合があります。

ART de MEAT Nagi 2026

[アートdeミート Nagi 2026]

Access | 会場へのアクセス

なぎビーフとおかやま黒豚を
極上のアート・音楽とともに堪能する贅沢なひととき。
食とアートのマリアージュ体験をあなたへ。

奈義町のブランド肉である「なぎビーフ」や「おかやま黒豚」の本当の美味しさを追求するイベントを開催いたします。
プロジェクションマッピングによる非日常空間の演出や星空の下で響き合うジャズのデュオライブなど、
ブランド肉を召し上がりながら上質なひとときをお過ごしください。



〒708-1323 岡山県勝田郡奈義町豊沢441

JR津山線(所要時間:岡山駅より約1時間40分)

JR岡山駅(津山線)→津山駅(バス、タクシー)→美術館

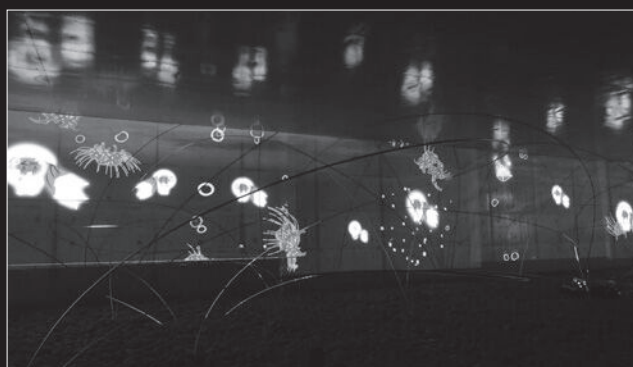
※車でお越しの場合、会場周辺駐車場をご利用ください。

Art Event ※詳細は後日HP等でお知らせします。

Media Art | 岡山で活躍中の芸術家2人によるプロジェクションマッピング

■ 奈義町現代美術館内外

17:00~21:00



山下真未

山口県出身、岡山市在住のアニメーション作家。倉敷芸術科学大学を卒業後、同大学の非常勤講師を務める傍ら、CMやPVなどのアニメ制作やキャラクターデザインなど、主に広告制作の場で活躍している。

倉敷市玉島「はぐろん」キャラクターデザイン。マロニーちゃんCM「プチ!プチ!海藻麺 海女ロニー」篇アニメーション制作。「てんまや冒険水族館」インタラクティブアニメ展示。しまじろうプレイパーク デジタルコンテンツ/アトラクション、イマーシブ体験等制作。今治アートプロジェクト「illuminate 2024~2026」プロジェクションマッピング、インタラクティブ・インスタレーション作品出展<2024~2026>倉敷市立美術館プロジェクションマッピング「倉敷春宵灯り2025~花幻燈」<2025>岡山県天神山文化プラザ「竜宮天プラ城」<2023>奈義町現代美術館プロジェクションマッピング<2022>特別史跡閑谷学校プロジェクションマッピングART PROJECT<2020>岡山県天神山文化プラザメインレリーフ「鳥柱」アートプロジェクト ~光と音によるインタラクティブアート<2018, 2019, 2021>広島県府中市「I-core府中 黒板アートプロジェクションマッピング」<2021~2022>アニメ制作他多数。個展「<天プラ・セレクションvol.85>山下真未 展「動・遊・楽 アニメ? ~Do You Like Anime?~」」

ナカガワヒロカズ

大阪府出身、アニメーター/テクノロジーアーティスト CMやPV、教育テレビのアニメーション制作など多数手がける。近年はテクノロジーとアニメーション表現を融合させたプロジェクションマッピング/インタラクティブ作品やAIを表現に組み込んだアート作品を多数発表。倉敷芸術科学大学教授。

今治アートプロジェクト「illuminate 2024~2026」プロジェクションマッピング、インタラクティブ・インスタレーション作品出展<2024~2026>倉敷市立美術館プロジェクションマッピング「倉敷

17:00~21:00 ※料理の提供は20:00まで チケット制

Chef | 5名のシェフによる肉料理



リストランテ シエロ 坂東 友也 バンドウトモヤ

大阪府出身。辻製菓専門学校卒業後、宝塚のパティスリーやアルチエントロなどイタリア料理店数店で修行後、ポントベッキオで3年半働き、2005年に津山市で独立。

なぎビーフのペパーズ煮込みとおかやま黒豚のアッロースジェノベーゼソース

なぎビーフを野菜と赤ワインと胡椒と3時間煮込んだスカーナ風煮込みに、おかやま黒豚を香ばしく焼き上げて、爽やかなジェノベーゼソースを添えた一皿。



chez oda 小田 陽 オダ ヨウ

中学卒業後、大工、土木、トラックなど様々な職に就く。

2018年にフランス料理をはじめる。

昼は岡山国際サーキット内レストラン シェフ。

夜はchez oda オーナーシェフとして今に至る。

なぎビーフのグリレ

グリル香を纏ったなぎビーフと瀬戸内産牡蠣、トリュフ、京人参、セップ茸を「付け合せ」「ソース」としてお楽しみくださいませ。



Proposta 2nd 福嶋 孝仁 フクシマ ヨシノリ

飲食業界に入り19年。農作物の栽培にも関心があり飲食業と掛け持ちで独立前の2年ほど年間を通しての農作業を経験。

2023年9月岡山市中山下にて「美味しい野菜のイタリアン食堂

Proposta 2nd」を開店。

奈義和牛のボルベッティとおかやま黒豚のボルケッタ

奈義和牛の粗挽き肉の洋風煮込み。おかやま黒豚の肩ロースでハーブとニンニクを包み低温のオーブンでじっくり入れた自家製ハム。

野菜のトマト煮込みと一緒に召し上がってください。



津山鶴山ホテル 秋丸 修一 アキマル シュウイチ

ハイアット・シラトン・ヒルトンなどの国際的なホテルで料理長を務めてきた経験を活かし、高品質な料理を提供していきます。

なぎビーフストロガノフ サワークリーム掛け

なぎビーフの筋肉を時間をかけ柔らかく仕上げ、筋肉の旨味の詰まった

フォンでデミグラスソースを仕上げました。

ローストしたなぎビーフと煮込んだ筋肉をデミグラスソースと合わせ、

食感と味の違う2種類のなぎビーフをお楽しみください。



CHURRO 中島 克久 ナカシマ カツヒサ

大学卒業後、津山市内のホテルに就職。サービス等の業務を担当しながら料理に関心を持ち、独学で調理を学びながら家業を継ぎ、2014年に奈義町でCHURROをオープン。

おかやま黒豚で包んだ奈義牛のドディース ソースマダール

黒豚で奈義牛の粗挽きファルスと赤ワインで柔らかく煮込んだ頬肉を包み、

オープンでじっくり火入れ仕上げに香ばしく焼き上げました。マデラ酒香る

濃厚なソースと季節野菜と共に召し上がってください。

Pコード 661747

Pコードを入力後、希望のシェフを選択してください。



【お問い合わせ】アートdeミート Nagi 2026 実行委員会 事務局:奈義町産業振興課 tel.0868-36-4114

【主催】アートdeミート Nagi 2026 実行委員会

【後援】奈義町、奈義町教育委員会、晴れの国岡山農業協同組合、なぎビーフ銘柄推進協議会、奈義町酪農組合

お酒は20歳になってから

本イベントはアルコール類の提供もごさいます。飲酒運転は法律で禁止されていますので、飲酒後のお車の運転は絶対におやめ下さい。 ※写真はイメージです。