

Press Release



セトレマリーナびわ湖がお届けする

「SETREスカイランタン」イベントを開催！

～幻想的なキャンドルライブ、滋賀マルシェ、スカイランタン、すべてが特別な演出～



SETRE

株式会社ホロニック(本社:神戸市東灘区/代表取締役:長田一郎)が運営するセトレマリーナびわ湖では、2017年12月17日(日)にセトレ初の『スカイランタン』イベントを開催致します。

湖と山に囲まれた滋賀県・守山市は、ほかの街にはないさまざまな風景で多くの人を楽しませてくれています。

その琵琶湖と比良の山々の絶景を見渡せる抜群のロケーションを誇る「SETRE」を舞台に、この冬はじめての「スカイランタン」イベントを開催致します。今回は、滋賀県出身のアーティストでCMやTV、ラジオのBGMなど幅広く人々に愛好されているインストゥルメンタル・アコースティック・デュオ「ジュスカ・グランパール」を迎え、様々な音楽の要素を取り入れジャンルを超えて独自の世界観を作り出している「ジュスカサウンド」と、キャンドルで灯されるチャペルが織りなす幻想的なステージをお届けします。キャンドルの幻想的な灯に響く音楽、バンケットでの滋賀の食材をふんだんに使ったマルシェ、ランタンにメッセージを書き込み夜空に打ち上げ、幻想的な空間をゲスト参加型で創り上げていくイベントとなっており、視覚・味覚・聴覚・嗅覚・触覚の五感を満たす充実の内容となっております。目の前に広がる大自然を楽しめるセトレだからこそ味わえる、新しいかたちのイベントとして発信していきたいと思っています。

*****『スカイランタン』イベント概要*****

- 日程：2017年12月17日(日)
- 時間：17:30～20:00(17:00受付開始)
- 入場料：2,000円(マルシェで使える1,000円分チケット付)
- チャペルコンサート料：2,000円(要予約)
- 会場：
滋賀県守山市水保町1380-1ヤンマーマリーナ内
<http://hotelsetre-biwako.com/access/>
- ご予約・お問い合わせ
セトレマリーナびわ湖 TEL:077-585-1125【定休日：火曜日】

【本件のお問い合わせ先】

詳細に関しては、下記担当までお気軽にお問い合わせください。

(株)ホロニック 担当 船木 久美子(ふなぎ くみこ) 携帯:080-4071-6661

TEL078-858-6908 e-mail:funagi@hol-onic.co.jp URL:www.http://hotelsetre-biwako.com/

【参考資料】



■アーティストについて



◆ジュスカ・グランペール Jusqu'à Grand-Père

ジュスカ・グランペールは、ギター高井博章とヴァイオリンひろせまことによるアコースティック・インストゥルメンタル・デュオです。1999年結成。共におじいさんになるまで楽しく続けていきたいという気持ちをこめてフランス語でジュスカ・グランペール(おじいさんになるまで)と命名。

ジプシージャズ、フラメンコ、タンゴ、クラシック、ラテン、邦楽など幅広いジャンルのエッセンスを内包した個性的なサウンド。

コンサートホールやライブハウスに限らず、寺社・教会・博物館・大自然の中など様々で、たった2人で10本の弦が奏でる広い世界を持ったパフォーマンスを行う。

ジュスカ・グランペールの代表曲「Gypsy Dance」が、化粧品SK-2のCMに使用されて以来、同CMをはじめ数々のCM音楽を担当。

アルバム「mineral life」を葉加瀬太郎が音楽監督を務めるHATS(ハッツ)よりリリースしデビュー。

以降4枚のアルバムをリリース。大竹しのぶ、押尾コータロー、KAN、クレモンティーヌ、ゴンチチ、佐藤竹善、夏川りみ、葉加瀬太郎、一青窈、等と共演。楽曲提供やレコーディング・ツアーサポート等を行う。

CM曲をはじめ、テレビドラマやバラエティ番組(王様のブランチなど)の挿入曲、NHKの番組テーマ曲や特番などの楽曲提供。現在、同局「お父さんと一緒」で「凸凹クッキング」「おはよう関西」テーマ曲。

KBC九州朝日放送「朝です」に楽曲提供。

大和ハウスが行う桜の保全活動や日本文化を守って行きたいという活動に賛同し「Daiwa Sakura Aid」コンサートを全国的に行っている。

活動の一環として2016年1月ニューアルバム「雲錦」リリース。

2017年4月より大阪のFM COCOLOにて、毎週金曜日24時～25時ジュスカの番組

「Daiwa Sakura Aid Jusqu' a midnight stroll」がスタート。

同年9/20、ニューアルバム『Midnight Stroll』をリリース。

■メニューについて

“MADE IN SHIGA”フードマルシェ“ 【SETREシェフのフードコーナー】

■近江牛バーガー“OBLT”

近江牛入りのパテ、焼きたてベーコン、レタス、トマトが入った手作りバーガー

■近江軍鶏のポロネーゼ

近江軍鶏のポロネーゼスパゲッティ

中村養鶏場の温泉卵とパルメジャーノをふんだんに振りかけて仕上げます。

■地元野菜のシェイクサラダと近江鶏のリピエノ

レイクスファームさんの野菜をふんだんに使い、オーダーでシェイクして仕上げます。

近江鶏のリピエノ(鶏の巻き物)を添えてご提供します。

■パティシエのクレープ屋さん

滋賀県産米粉でクレープを焼き、お好みのフルーツをトッピングしてご提供します。

■キーマカレーとフライドチキン

滋賀県産野菜のキーマカレーを、近江米のサフランライスと

スパイシーなフライドチキンと合わせてご提供します。

【無料バルコーナー】

小海老のカクテル

パテ・ド・カンパーニュとピクルス

パルマ産24か月熟成の生ハムのカナッペ

自家製鴨の生ハム

滋賀県産ジャガイモのチップス

レイクバスのフリット タルタルソース

ゴルゴンゾーラとジャガイモのクロケット

鮓とモzzarellaのピンチョス

グリッシーニ

パスタフリット

【ドリンクコーナー】

■Wine shop AZURE BLUE

店主・佐々木様監修のワイン&ワインカクテル

■蔵元 藤居本家

藤居典子様監修の日本酒&日本酒カクテル

■ノンアルコールカクテル&ソフトドリンク

SETREスタッフ考案のオリジナルノンアルコールカクテルとソフトドリンク

※メニューは当日変更の可能性がございます。