

関連イベント情報！！



春の福岡はコンラン一色！

展覧会の開催に合わせて、会場の福岡市美術館、ザ・コンランショップ 福岡店、飲食店など街中へ広がり盛りだくさんのイベントをお届けします！豪華ゲストを招いたトークの他、英国やモダン・クラフトをキーワードにした展示販売などの特別企画を予定しています。

① トーク

会期：4月19日・26日、5月10日・17日・24日

会場：福岡市美術館、ザ・コンランショップ 福岡店、UNION SODA

さまざまな分野のゲストを迎え、テレンス・コンランと関わりの深い、「デザイン」「食」「店」「空間」「街」などをキーワードにしたトークイベントを開催します。(詳細次頁)

【ゲスト】

二俣公一（空間、プロダクトデザイナー）、中村圭佑・岩崎正人（SKWAT）、鹿兒島睦（アーティスト）、山田泰巨（編集者）、山田遊（バイヤー）、石井風子（B・B・B POTTERS ディレクター）、中原慎一郎（株式会社コンランショップ・ジャパン 代表取締役）、福田里香（菓子研究家）、平野紗季子（エッセイスト、フードディレクター）、石井佳苗（スタイリスト）



② Pop-up Stores

会期：4月19日 - 6月8日

会場：展覧会会場内 ミュージアムショップ

自然を愛し、デザインやものづくりのインスピレーションとしていたコンラン。共感できる思想をもつ作家やブランドの会期中限定のポップアップストアを開催

出店：MURAO Furniture, Yuri Miyata, (NO) RAISIN SANDWICH



③ 紺野真シェフの特別メニューを福岡市美術館内レストランとカフェで！

展覧会会期中、ザ・コンランショップ 東京店に併設された「オルビーレストラン」の紺野真シェフが監修したコラボレーションメニューを、福岡市美術館内「カフェ アクアム」「レストラン プルヌス」にて提供します。



① トーク



「場づくり上手」 4月19日(土) 13:30 - 15:00

店、レストラン、街づくりまで、人々が気持ちよく楽しく過ごすためのさまざまな場所をそれまでにいかたちで生み出したコンラン。その天才的ともいえる「場づくり」について、東京と福岡で活動する空間・プロダクトのデザイナーの二俣公一さんと、展覧会会場構成を担当する SKWAT と考察をしながら、ご自身の考える「場」や「場づくり」についてもお聞きます。

日時 | 4月19日(土) 13:30 - 15:00 13:00 開場

会場 | 福岡市美術館 1F ミュージアムホール

登壇者 | 中村圭佑・岩崎正人 / SKWAT、二俣公一 / 空間・プロダクトデザイナー、
ファシリテーター山田泰巨 / 編集者

定員 | 先着180名(事前申込不要)

入場 | 無料 *本展の観覧券(使用後の半券可)が必要、当日ご提示いただきます



「FUKUOKA 過去・現在・未来」(仮) 4月26日(土) 14:00 ~

世界で活躍する陶芸家、鹿児島陸氏のトークイベント。ザ・コンランショップとの縁も深い彼の魅力に迫ります。

日時 | 4月26日(土) 14:00 ~

会場 | 岩田屋新館 B2 F ザ・コンランショップ 福岡店

登壇者 | 鹿児島陸 / 陶芸家、成富 順子 / 初代ザ・コンランショップ店長、川原幸恵 / ザ・コンランショップ 営業本部長

応募方法 | 決定次第、HP、SNS 等でご案内。



「お店上手」 5月10日(土) 13:30 - 15:00

ライフスタイルのセレクトショップの先駆けや、現代では当たり前となったディスプレイのメソッドを生み出したテレンス・コンラン。コンランやザ・コンランショップに大きな影響を受けて、様々な立場で”店”にまつわる仕事を続ける3名がテレンスから学んだこと、そして「お店上手」とはを語ります。

日時 | 5月10日(土) 13:30 - 15:00 13:00 開場

会場 | 福岡市美術館 1F ミュージアムホール

登壇者 | 石井風子 / B・B・B POTTERS ディレクター、山田遊 / バイヤー、
中原慎一郎 / 株式会社コンランショップ・ジャパン 代表取締役

定員 | 先着180名(事前申込不要)

入場 | 無料 *本展の観覧券(使用後の半券可)が必要、当日ご提示いただきます



「レストラン上手」おやつ付き 5月17日(土) 14:00 - 15:30

コンランが手がけたレストランに行った思い出や、彼が飲食業界に与えた影響、そして二人が大好きな「レストラン」、映画や器のことまで、「レストラン」について二人が語り尽くします！福岡素材を用いた福田さんのフレーバーウォーターと平野さんが手がける「(NO) RAISIN SANDWICH」のキャラメルバターサンドイッチをお供にお楽しみください。福田さんレシピ監修、ザ・コンランショップオリジナルの新商品「ツイストキャンディ」のお味見も。

日時 | 5月17日(土) 14:00 - 15:30

会場 | UNION SODA (福岡県福岡市中央区大名1丁目1-3 石井ビル 2F)

登壇者 | 福田里香 / 菓子研究家、平野紗季子 / エッセイスト、フードディレクター

定員 | 100名 参加費 | 2,200円(税込)

事前予約制 | 04.21 チケット発売予定



「おもてなし上手」スイーツ付 5月24日(土)

石井佳苗氏のテーブルコーディネートについてのお話を菓子店「カナリヤ」のスイーツをお供に。またザ・コンランショップ 福岡店内にて、実際のコーディネートや石井氏が監修したプロダクトを紹介する店内ツアーを開催。

日時 | 5月24日(土) ① 10:30-12:30 ② 15:00-17:00

会場 | 文喫福岡天神 (福岡市中央区天神 2-5-35 岩田屋本店本館)、

ザ・コンランショップ福岡店 (福岡市中央区天神 2丁目 5-35 岩田屋本店 新館 B2F)

ホスト | 石井佳苗 / スタイリスト

定員 | 各回 15名 参加費 | 4,400円(税込) おみやげ、クーポン付

事前予約制 | 04.24 チケット発売予定

② Pop Up Stores

会場：展覧会会場内 ミュージアムショップ

木の表情や香り、経年変化を愛したコンラン。バートンコートの子邸敷地内に併設した家具工房「Benchmark」は、彼のアイデアから数々の木製品を生み出した。また、コンランは野花や蝶など自然の中に存在する美しさを、終生大事な発想源としていました。彼が手がけたファブリックや陶器などのパターンにその影響が伺えます。展覧会会期中、会場内ミュージアムショップでは、テレンスへのオマージュともいえるポップアップストアをオープンします。

MURAO Pop Up Store “Wood Made Well”

会期：4月19日（土）- 5月6日（火）

日本において、木が持つ温かみ美しさを丁寧に表現している MURAO。『欲しいものを作る』をコンセプトに、一つひとつハンドメイドで仕上げられる作品。

Yuri Miyata Pop Up Store “Nature Study”

会期：5月7日（水）- 5月25日（日）

“自然から感じる思いをかたちに”をコンセプトに製作活動を行う 宮田有理氏。自然の中に存在する造形美、屋外の心地よさを表現する作品。

(NO) RAISIN SANDWICH Pop Up Store

会期中の 毎週金土日のみ販売（1日50個限定販売）

GW中は5月5日（月）、5月6日（火）も販売予定

エッセイスト・フードディレクター平野紗季子氏の願いから誕生した「(NO) RAISIN SANDWICH」。過去に人気を博した2つのフレーバーが再登場！ここでしか手に入らない貴重な機会。

4/19 - 5/11 「VERY BERRY CHERRY」

5/16 - 6/8 「SUMMER LEMON CREAM」



③ 紺野真シェフ監修の特別メニューを

福岡市美術館内レストランで！ 4月19日（土）- 6月8日（日）

展覧会会期中、福岡市美術館内2Fの「レストランプルヌス」と「カフェ アクアム」では、ザ・コンランショップ 東京店に併設する「オルビーレストラン」の紺野真シェフ監修の特別メニューをお楽しみいただけます！レストランでは、紺野シェフのアレンジが効いた、イギリスで古くから愛される「フィッシュ & チップス」と、定番のパウンドケーキ「ウィークエンドシトロン」を。カフェでは、爽やかな飲み心地のオリジナルドリンク「レモングラスカッシュ」を。

時間 | カフェ 9:00 - 19:00 (L.O. 18:30)

レストラン 11:00 - 20:30 (L.O. 19:30) / 土日祝 9:30 - 20:30 (L.O. 19:30)

料金 | フィッシュ & チップス ¥1,760

ウィークエンド・シトロン バニラアイス添え ¥1,100

レモングラスカッシュ ¥880 (テイクアウト ¥864)

場所 | 福岡市美術館 カフェ アクアム (1F)・レストラン プルヌス (2F)



紺野真（こんのまこと）。1969年東京生まれ。高校卒業後、アメリカに移住。18歳～28歳までの10年間をカリフォルニアで過ごす。大学に通いながら飲食店でのアルバイトを始める。帰国後、カフェやフレンチレストランでサービスをしながらワインを学び、2005年、三軒茶屋「uguisu」をオープン。自然派ワインブームの火付け役的存在となる。2011年、西荻窪に2店舗目「organ」をオープン。ザ・コンランショップが運営する「オルビーレストラン」のヘッドシェフもつとめる。

