

報道関係者各位

## - 食 - で 貢献する京都のMICE & パーティ活性化 ユニークベニューでも提供可能なケータリングサービス開始

海外挙式や国内挙式、ウェディングドレスなど上質な結婚式をプロデュースする総合ブライダル企業のTAKAMI BRIDAL（高見株式会社 本社:京都市下京区、代表 高見重光）の、結婚式をはじめさまざまなイベントをトータルプロデュースする「Motif Wedding Planning & Event Design（モチーフ ウェディングプランニングアンド イベントデザイン（※1））」は、2019年8月1日（木）、ケータリング事業を開始いたします。



近年、展示会・国際会議・セミナーを含めたMICEビジネスイベントやそれに伴うパーティの開催が増加傾向にあります。特にグローバルMICE都市(※2)である京都市は、開催地決定要因となるユニークベニューの開拓にも積極的な姿勢をとっていることから、2018年にMICEの開催件数が前年を43件上回る349件に達し5年連続過去最高を記録(※3)。歴史的建造物・文化施設や公的空間などのユニークベニューでは、当初の利用目的から料飲提供サービスを保有していないことが多い為、開催内容に応じた食事提供及びケータリングサービスの需要が非常に高まっています。

これまで、京都のユニークベニューでのイベント開催実績もあり(※4)、国内外問わずMICEやパーティのトータルプロデュースを展開してきた Motif Wedding Planning & Event Designは、ケータリングサービスへのニーズにも対応するべく、個人のホームパーティからMICEに至るまで、場所や規模に捉われないケータリング事業をまずは京都で開始いたします。

プランには女性に嬉しいオーガニック食材で見た目も華やかな「organic」、京都ならではの厳選された食材を使用した「kyoto」、世界の美味しいフードを集めた「world kitchen」と3つのコンセプトのベーシックプランをはじめ、パーティの内容に合わせて食材やメニューを自由にアレンジすることが可能なオーダーメイドプランをご用意。自ら農園に出向くなど京都の旬な食材を仕入れ、お客様の心も含めて食事をデザインすることを掲げる祇園フレンチ「祇園びとら、(※5)」のシェフの出張による本格的な料理演出や、ドリンクのペアリングなどのオプションメニューも豊富に備えております。また、料理提供の際には環境保全にも配慮した食器を備え、サステナビリティ(=資源の持続可能性)を意識した取り組みを行っております。

お客様のニーズに応え、イベントやパーティの空間・演出を-食-からも五感で愉しんでいただけるようプロデュースする、ケータリングサービスのご注文・お問い合わせは、Motif公式ホームページ([www.motif-event.com/catering/](http://www.motif-event.com/catering/))より承ります。

TAKAMI BRIDALは、すべてのお客様の人生を豊かに彩ることを掲げ、ブライダル事業のみならずライフスタイル事業やMICE事業を展開しております。各種パーティ、会議、ショー、イベントなどをプロデュースするトータルソリューションにて、今後もお客様へ最高のおもてなしを提供してまいります。

TAKAMI  
HOLDINGS  
Ltd.

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

TAKAMI HOLDINGS株式会社 ([www.takami-hd.com](http://www.takami-hd.com))

広報・PR：小泉・藤間

address.東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F

tel.03-3796-2235 fax.03-3796-2236

mail.[k-koizumi@takami-hd.com](mailto:k-koizumi@takami-hd.com)

## ■ Motif Wedding Planning & Event Design ケータリング事業コンセプト

ゲストへの大切な想いをいちからデザインするからこそ、お料理の味わいは、よりいっそう深くなる。見た目や香りも“五感”楽しんでいただける、思わず手にとりたくなるような、-彩りの空間-をコーディネートします。かけがえのないひとときに、-Motif-があるお料理を。場所やサービスにとらわれずに心を込めてお届けいたします。

## ■ メニュー

### ①スタンダードプラン (5,000円(税別) / 人)

organic / kyoto / world kitchen

3つのプランをご用意しております

#### 【メニュー例：kyoto】

- 1 生麩の田楽仕立てをピンチョスにして
- 2 海老と帆立貝のムースを京湯葉で巻いて
- 3 豆腐と丹波高原豚ミンチ肉の甘味噌和え黒七味を効かせて
- 4 京野菜のポトフ地鶏コンソメと羅臼三年熟成の旨味出汁で
- 5 丹波鶏と九条ネギのプロシユット
- 6 京鴨の薫燻製クレソンのサラダ
- 7 おからとひじきのコロッケオリーブペーストで
- 8 京都肉赤ワインのしぐれ煮おにぎり



kyoto



world kitchen



organic

### ②オーダーメイドプラン

パーティのコンセプトに合わせ、

ご希望の食材やテーマカラーを添えてフルオーダーでお手伝いいたします

## ■ オプション

- ・シェフ出張 (15,000円(税別) / 人)
- ・ドリンクペアリング( 4,000円(税別) ~ / 人)

## ※1 Motif Wedding Planning & Event Design ([motif-event.com](http://motif-event.com))

モチーフ ウェディングプランニング アンド イベントデザイン



カスタマーの想いをもとに最高のデザインとホスピタリティでプロデュース。クチュールウェディング (オーダーメイドウェディング) のパイオニア・Robyn l'aea (ロビン・アイア) のノウハウを受け継いだコーディネーターが、国内外のウェディング・ビジネス・レセプションなど、様々なシーンにおけるイベントをご提案いたします。

## ※2 グローバルMCIE都市

国際的なMICE誘致競争が激化する中、海外競合国・都市との厳しい誘致競争に打ち勝ち、日本のMICE誘致競争を牽引することができる実力ある都市を育成するために選定された下記12都市。国として支援を行うとともに、各地域の関係者の連携を強化し都市の自律的な取組を促しています。

グローバルMICE都市 (12都市) ※2018年12月時点

札幌市、仙台市、東京都、千葉県 千葉市、横浜市、名古屋市 愛知県、大阪府 大阪市、神戸市、京都市、広島市、福岡市、北九州市

出典：観光庁公式ホームページ

([www.mlit.go.jp/kankocho/page03\\_000049.html](http://www.mlit.go.jp/kankocho/page03_000049.html))

※3 出典：日本経済新聞(2019年6月13日)「京都市のMICE件数、5年連続で過去最高」  
([www.nikkei.com/article/DGXMZO46059550T10C19A6LKA000/](http://www.nikkei.com/article/DGXMZO46059550T10C19A6LKA000/))

#### ※4 Motif Wedding Planning & Event Design イベント実績

京都ユニークベニューガイド2018(※)にも掲載される歴史的文化遺産・将軍塚青龍殿において2015年よりこれまで4回開催してきた「きょうといちえ」。しつらい、もてなし、ふるまいを大切に日本文化の継承と新たな文化創造を掲げ、2018年第4回目の開催においては、「Light & Shadow」をテーマに、季節や時間によって様々に表情を変える光と影が生み出す瞬間の儚さ・美しさを京都での一期一会「きょうといちえ」という特別な出会いに重ね合わせ、アーティストのサウンドと光の演出をコラボレーションしたパフォーマンスを行ないました。

大舞台では京都の食材を使用したフードとドリンクをご提供し、2日間に渡るイベントでは約600人の方にお楽しみいただきました。



※京都ユニークベニューガイド2018

MICEにおけるユニークベニューの活用・利用促進の為に、施設の貴重さ・歴史・掲載施設数の多さ・開催実績などを掲載した、京都文化交流コンベンションビューロー作成の施設ガイド。

#### ※5 祇園びとら、([www.vitra.jp/](http://www.vitra.jp/))

市場や契約農家、ときには地方に料理長自らが出向いて最上級の食材を仕入れ、フレンチの技法と独自の世界観で表現した四季折々の料理をお楽しみいただけます。季節の移ろいごとに新たな発見と味わい、美味がもたらす極上の室内で遊び心が集うひとときをおくつろぎいただけますよう、カウンターならではのライブ感とともに、心地よいおもてなしでお迎えいたします。



所在地：

〒605-0085京都市東山区祇園末吉町82番地の7

営業時間：17：30～（日曜・祝日定休・完全予約制）