

報道関係者様各位

2021年9月21日

teamLab★Planets

TOKYO

DMM.com

東京・豊洲「チームラボプラネッツ」に、チームラボの新たなアート空間でも食べられる、
京都発のヴィーガンラーメン「Vegan Ramen UZU Tokyo」がグランドオープン。

10月8日から

作品で使用したランを持ち帰ることができるなど、チームラボオリジナルグッズを購入できる
フラワーショップ「teamLab Flower Shop & Art」も誕生。



東京・豊洲の「チームラボプラネッツ TOKYO DMM」は、2021年10月8日（金）に、屋外フード
スタンドが大規模リニューアルし、チームラボの新たなアート空間でも食べられる、京都発のヴィー
ガンラーメン「Vegan Ramen UZU Tokyo」が登場。また、作品で使用したランを持ち帰ることがで
きるフラワーショップ「teamLab Flower Shop & Art」も登場します。

「Vegan Ramen UZU」は、肉や魚などの動物性食品は一切使用せず、野菜の旨味が凝縮されたヴ
ィーガンラーメンを、チームラボの作品空間で味わうことができます。2020年3月、京都でオープン
した「Vegan Ramen UZU Kyoto」が、入店1時間待ちの行列ができるなど話題を呼びました。

今回、チームラボプラネッツにオープンする店舗では、新たに公開するチームラボの作品《虚像反転無分別》の空間や《空と火のためのロングテーブル》でも、ヴィーガンラーメンをお楽しみいただけます。

また、2021年7月2日（金）より公開した新作品《Floating Flower Garden: 花と我と同根、庭と我と一体》で使用したランを持ち帰ることができるほか、ステッカー、ワッペン、ポストカードなどチームラボオリジナルグッズを数多く取り揃えた、フラワーショップ「teamLab Flower Shop & Art」も新設されます。

いずれも、チームラボプラネッツの来館者以外の方もご利用可能です。

■「Vegan Ramen UZU」

2020年3月、京都の御所南にオープンした「Vegan Ramen UZU Kyoto」では、チームラボの作品が展示され、作品を中心とした空間設計もチームラボが担当し、客人は、アートに包まれながら、ヴィーガン料理を食べることができます。

今回、チームラボプラネッツにオープンする「Vegan Ramen UZU Tokyo」では、テイクアウト可能なヴィーガンラーメンを、新たに公開する作品空間《虚像反転無分別》や《空と火のためのロングテーブル》でもお楽しみいただけます。「Vegan Ramen UZU Tokyo」限定の花のヴィーガンラーメンや茶のヴィーガンラーメン、ヴィーガンアイスクリームも用意しています。



■公式サイト: <https://vegan-uzu.com/>

■「Vegan Ramen UZU Kyoto」掲載記事

・ Time out

“teamLab has designed a vegan ramen restaurant in Kyoto”

<https://www.timeout.com/tokyo/news/teamlab-has-designed-a-vegan-ramen-restaurant-in-kyoto-012021>

・ FRaU Foodies

「年間600食！ラーメン通オススの常識を覆す『ヴィーガンラーメン』」

<https://gendai.ismedia.jp/articles/-/82670?imp=0>

■提供商品

・ チームラボプラネッツオリジナルメニュー

チームラボプラネッツだけで食べることができる特別なオリジナルメニューです。

すべてのラーメンのベースとなるスープは、羅白昆布と国産椎茸に玉ねぎ、セロリ、生姜、ニンニクなどを加え12時間じっくり水出ししたあと、低温で煮出しています。



ヴィーガンラーメン花 (冷)

価格：1,980円 (税込)

チームラボプラネッツの新作、《Floating Flower Garden》を想起させる、梶谷農園のエディブルフラワーを贅沢にあしらった華やかな一品。

旨味、甘味、酸味をバランスよく配合した冷たいスープで、見た目だけではなく食べ応えと清涼感の共存する一杯に仕立てました。水で締められたしなやかなコシの自家製の中太麺は、北海道産小麦をベースに有機農業の町、宮崎県綾町の無農薬全粒粉を加えた、風味豊かなツルツルの食感です。ヴィーガンとは思えない程の深いコクと香りをお楽しみ頂けます。



ヴィーガンラーメン茶

価格：1,650円 (税込)

EN TEAの日茶を使用。羅臼昆布と国産椎茸の旨味に茶特有の旨味が加わり、見た目の奇抜さをいい意味で裏切る芳醇なコクを作り出しています。ヴィーガンでありながら後を引くテクスチャーで余韻までお楽しみ頂けます。合わせる自家製の中太麺は、北海道産小麦をベースに有機農業の町、

宮崎県綾町の無農薬全粒粉を加えた、風味豊かなツルツルの食感です。

・ 京都発メニュー

京都でオープンした「Vegan Ramen UZU Kyoto」のメニューもご堪能いただけます。



ヴィーガンラーメン醤油

価格：1,320円（税込）

芳醇な井上商店さんの古式醤油と香味油を加えています。合わせる自家製の中太麺は、北海道産小麦をベースに宮崎県綾町の無農薬全粒粉を加えた、風味豊かなツルツルの食感です。



ヴィーガンラーメン味噌（辛）

価格：1,320円（税込）

ブレンドした味噌と豆板醤、白ごまペーストを合わせた特製味噌ダレに香味油を加えました。合わせる自家製の太い平麺は、北海道産小麦をベースに宮崎県綾町の無農薬全粒粉を加えた、風味豊かなツルツルの食感です。

■【新たに公開される作品】

虚像反転無分別 / *Reversible Rotation - Non-Objective Space*

teamLab, 2021, Digital Installation, Sound: Hideaki Takahashi



作品ページ : https://www.teamlab.art/jp/ew/reversiblerotation_nonobjective/

作品空間は、テーブルや椅子などの物理的な境界面から自由になる。

書かれた「空書」は作品空間の中を同一方向に回転しているが、「超主観空間」の特性として、視覚的には、左回転も右回転も論理的に同等となる。そのため、意識によって、書は、左回りにも、右回りにもなる。

「空書」とは、チームラボが設立以来書き続けている空間に書く書のこと。書の墨跡が持つ、深さや速さ、力の強さのようなものを、新たな解釈で空間に立体的に再構築し、チームラボの「超主観空間」の論理構造によって2次元化している。書は平面と立体との間を行き来する。

空と火のためのロングテーブル / *Table of Sky and Fire*

teamLab Architects, 2021



作品：https://www.teamlab.art/jp/ew/tableskyfire_planets/

このテーブルは、《空から噴き落ちる、地上に憑依する炎》と空が映り込む。テーブルは、作品とつながり、そして空とつながる。

人間は世界とつながりなくては生きていけない。この机の上で、生きること、そして食べることは、世界とつながり続けることであることを思いながら、何かを食してもらえたらと思う。

■空間の特徴：屋内と屋外の2つの異なる空間で、アートと食を楽しむ

提供されるヴィーガンラーメンは、チームラボが新たに公開する2つの作品空間でも楽しむことができます。屋外では《空と火のためのロングテーブル》で、屋内では、新作《虚像反転無分別》に没入しながら特別な一杯を堪能できる空間が新たに登場します。

■作り手「Vegan Ramen UZU」の思い

2020年、人類は「生きる」ということに真正面から向きあわざるを得ない状況に陥りました。世界規模のロックダウンにより都市は機能を停止し、人々の生活は混乱しました。一方で、鳥は躍動し、植物は凛とし、水は清らかになり、地球は再び生氣を取り戻したかのようです。

"地球と人との関係"はこのままで良いのでしょうか？

我々は「食す」ことについて、もう一度深く考え直さなければなりません。私たちはveganが絶対に正しいとは主張しません。

ただ、地球に過大な負荷をかける現代の食産業、食生活が限界にきていることは明らかです。日本人は古来よりveganに近い食生活を続けてきました。私たちは日本を起源としたvegan料理を世界に伝えたいと考え、照葉樹林文化を研究し、食材や調理法の試行錯誤を重ね、veganramenを完成させることが出来ました。ぜひ一度ご賞味くださいませ。

Vegan Ramen UZU

【teamLab Flower Shop & Art】

今年7月に公開された、13,000株を超えるランの花々と一体化する作品《Floating Flower Garden: 花と我と同根、庭と我と一体》で使用したランを持ち帰ることができるフラワーショップです。

ランは、花が散った後も生き続け、何度も咲き、数十年と生きる場合もあります。作品の一部を持ち帰ってもらうため、多様なランが入ったトートバックを販売いたします。一株ごとにご購入いただけるランもございます。

■フラワーショップの特徴：体験を持ち帰り、体験を深く知り、体験をシェアする

《Floating Flower Garden: 花と我と同根、庭と我と一体》で使用しているランは、花が落ちてしまった後も再び花を咲かせることが可能です。

「teamLab Flower Shop & Art」では、作品の中で使用したランを購入することができます。

作品の一部を持ち帰り、生活の中で関わることで、花や他者との繋がりをより深く感じることが出来ます。

また、「teamLab Flower Shop & Art」ではランの他にもステッカーやワッペン、セット販売となる「体験をシェアするポストカード」などを販売予定としています。今後、商品は増えていく予定です。



《Floating Flower Garden: 花と我と同根、庭と我と一体》

・ チームラボプラネッツオリジナルトート

《Floating Flower Garden: 花と我と同根、庭と我と一体》で使用した多様なランとセットで販売。次回来場時にトートを持参したお客様には、作品で使用したランを無償で提供します。



< チームラボプラネッツ >

超巨大な4つの作品空間と2つの庭園からなる「水に入るミュージアムと花と一体化する庭園」。

人々は、他者と共に、「Body Immersive」というコンセプトの超巨大な作品に、身体ごと没入することによって、身体と作品との境界を曖昧にし、自分と他者と世界との境界を連続的なものに変え、私たちと世界との境界のない新しい関係を模索する。

はだしとなって、身体ごと没入し、他者と共に世界と一体となる。

展示詳細：<https://planets.teamlab.art/tokyo/jp/>

チームラボプラネッツ ハイライト動画：<https://youtu.be/xofyyJYYWMY>

【展示概要】

■チームラボプラネッツ TOKYO DMM.com

所在地：東京都江東区豊洲6-1-16 teamLab Planets TOKYO

開館時間

9月：

平日：10:00 - 20:00

土日祝：9:00 - 20:00

10月：

平日：10:00 - 19:00

土曜：9:00 - 20:00

日曜：9:00 - 19:00

* 最終入場は閉館の1時間前

休館日：10月5日（火）

※開館時間に変更になる可能性がございます。公式ウェブサイトをご確認ください。

チケット料金:

大人（18歳以上）3,200円

大学生・専門学生 2,500円

中学生・高校生 2,000円

小人（4歳 - 12歳）300円

3歳以下 無料

シニア（65歳以上）2,400円

障がい者割引 1,600円

新型コロナウイルスの感染防止策

チームラボプラネッツで実施している感染防止策の詳細はこちらをご確認ください。

<https://teamlabplanets.dmm.com/covid-19>

■ 「Food & Shop」 ※10月8日（金）から

・ Vegan Ramen UZU Tokyo

10月営業時間：

平日：11:00~19:00

土曜：10:30~20:00

日曜：10:30~19:00

・ teamLab Flower Shop & Art

10月営業時間：

平日：11:00~19:00

土曜：10:00~20:00

日曜：10:00~19:00

定休日：チームラボプラネッツ休館日に準ずる ※天候により一部休業の場合あり

※新たに公開する作品空間《虚像反転無分別》は、別途入場料が必要です。チームラボプラネッツの来館者以外もご利用可能です。

※作品《空と火のためのロングテーブル》での飲食は、スタンディング形式となります。

新型コロナウイルス対策（Food & Shopの取り組み）

- ・ 定期的な店内清掃・消毒の実施
- ・ お客様入替ごとの座席消毒
- ・ 入店時の手指消毒
- ・ 利用者数の制限・客席の座席間隔の確保
- ・ 従業員のマスク着用
- ・ 卓上設置物の撤去
- ・ 検温

【公式HP・SNS】

公式ウェブサイト: <https://planets.teamlab.art/tokyo/jp/>

Instagram: <https://www.instagram.com/teamlab.planets/>

Facebook: <https://www.facebook.com/TL.Planets/>

Twitter: <https://twitter.com/teamLabPlanets>

#teamLabPlanets #チームラボプラネッツ

【プレスキット】

<https://goo.gl/tQXMLm>

【株式会社PLANETS】

2017年設立。teamLab Planets TOKYOの施設運営と管理および飲食店の経営と管理を行う。

所在地：東京都中央区日本橋2-7-1 東京日本橋タワー26F

代表者：野本 巧

【チームラボ / teamLab】

アートコレクティブ。2001年から活動を開始。集团的創造によって、アート、サイエンス、テクノロジー、そして自然界の交差点を模索している国際的な学際的集団。アーティスト、プログラマー、エンジニア、CGアニメーター、数学者、建築家など、様々な分野のスペシャリストから構成されている。

チームラボは、アートによって、自分と世界との関係と新たな認識を模索したいと思っている。人は、認識するために世界を切り分けて、境界のある独立したものとして捉えてしまう。その認識の境界、そして、自分と世界との間にある境界、時間の連続性に対する認知の境界などを越えることを模索している。全ては、長い長い時の、境界のない連続性の上に危うく奇跡的に存在する。

ニューヨーク、ロンドン、パリ、シンガポール、シリコンバレー、北京、台北、メルボルンなど世界各地で常設展およびアート展を開催。東京・お台場に《地図のないミュージアム》「チームラボボーダレス」を開館。2022年末まで東京・豊洲に《水に入るミュージアムと花と一体化する庭園》「チームラボプラネッツ」開催中。2019年上海・黄浦濱江に新ミュージアム「teamLab Borderless Shanghai」を開館。2020年6月にマカオに常設展「teamLab SuperNature Macao」ソフトオープン。2021年7月16日から九州・武雄温泉・御船山楽園にて「ボルボ チームラボ かみさまがすまう森」開催。

チームラボの作品は、ロサンゼルス現代美術館（ロサンゼルス）、ニュー・サウス・ウェールズ州立美術館（シドニー）、南オーストラリア州立美術館（アデレード）、サンフランシスコ・アジア美術館（サンフランシスコ）、アジア・ソサエティ（ニューヨーク）、ボルサン・コンテンポラリー・アート・コレクション（イスタンブール）、ビクトリア国立美術館（メルボルン）、アモス・レックス（ヘルシンキ）に永久収蔵されている。

teamLab is represented by [Pace Gallery](#), [Martin Browne Contemporary](#) and [Ikkan Art](#).

チームラボ: <https://www.teamlab.art/jp/>

Instagram: <https://instagram.com/teamlab/>

Facebook: <https://www.facebook.com/teamLab.inc>

Twitter: https://twitter.com/teamLab_news

YouTube: <https://www.youtube.com/c/teamLabART>

【リリースと取材に関する問合せ先】

株式会社PLANETS 広報部

E-MAIL : pr-info@planets.art

ご取材 : <https://goo.gl/forms/fqn8DmGV8WWIntP53>