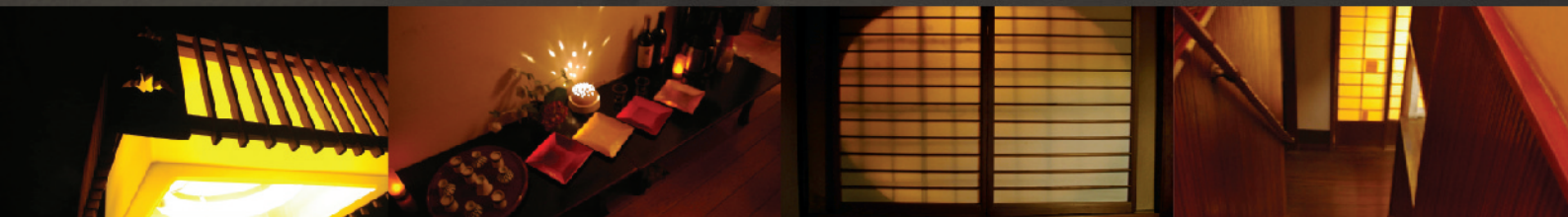




Undesign
7/7 SAT
14:00~

時の止まった空間で未来を語らう。
「間」に宿る、
もてなしのデザイン思考。



大阪には昔から「毎度おおきに」という店主の言葉に対して「おおきに御馳走さん」と客人からも店主へ感謝の気持ちを伝える双方向のやりとりを楽しむ文化があります。もてなし力というと、もてなす側だけに目がいきがちですが、すばらしいおもてなしを引き出すのは、実は客側の粋な振る舞い「もてなされ力」が大いに関係しています。粋な客、粋な主人、粋な空間、粋な計らいなど、「粋」とは主客双方が互いを慮り一緒に創り出す絶妙な「間」のデザインです。所作（振る舞い）が変わると「間」が変わり、「間」が変わると所作が変わる。今回のundesignは、人間の「間」、空間の「間」、時間の「間」に宿るもてなしのデザインについて一緒に語り合しましょう。

- 第1回 「一期一会のデザイン思考」 自分のアンテナを今、此处に向ける(2012年6月2日終了しました)
第2回 「もてなしのデザイン思考」 関係をつむぐ「間」(2012年7月7日開催)
第3回 「ココロ動かすデザイン思考」 思わず人が動いてしまう企ての技(2012年8月4日開催予定)

主催 / **learning designs × atelier caprice**

Special guest / **ウエダノブユキ**



鰻料理「現長(げんちょう)」

明治中頃創業の老舗の鰻料理屋。御堂筋沿いにあった店を空襲で焼失し、戦後現在の場所に移転。

秘伝のタレを壺に入れ、御堂筋のグリーンベルトに埋めて戦禍から守り、伝統の味を受け継いできた。

平成20年9月、多くのファンに惜しまれ閉店。ラーニングデザインの西橋悦は、ここ現長の三代目西橋 健氏の二女。幼少期より多くの時間を現長のお店で過ごした彼女が、二度と戻らない時間と空間の思い出を胸に仲間と一緒に期間限定のサロンを開きます。