



Brixler
Brend

Release Information



What's ?

ブリエブレッド？

breadworksの店内とT.Y.HARBORへ繋がる通路に、7つのかわいいネオンが誕生。見る角度によって2つの物語が現れます。1つ目はカモメの子「ミミ」が「光るパン」を探し求めて舞う姿。2つ目は「光るパン」を見つけて一直線に飛んで消えていく姿。

2018年アートディレクターに就任した佐々木葉月が、作り上げる新たなブレッドワークスの世界。

第3弾は、NatsuhideとMaverickのコラボレーションによるネオン作品「Briller Bread(ブリエブレッド)」を提案します。

2019年3月3日 ミミの日に公開。

ネオンが最もきれいに見える春の季節。朝、昼、夕暮れ、夜と姿を変えるネオンの光をゆっくりと感じてみてください。

Briller(ブリエ)：フランス語で【光る／輝く／目立つ】

Story

ストーリー



keyvisual

キービジュアル

「必要以上の価値を獲得していくパンとそれを取りまく人々の不思議な生活」がコンセプト。オープン当初より、アーティスト高橋信雅のクラシカルでキュートな描きおろしイラストをキービジュアルとして展開している。

Two Stories

2つのストーリー

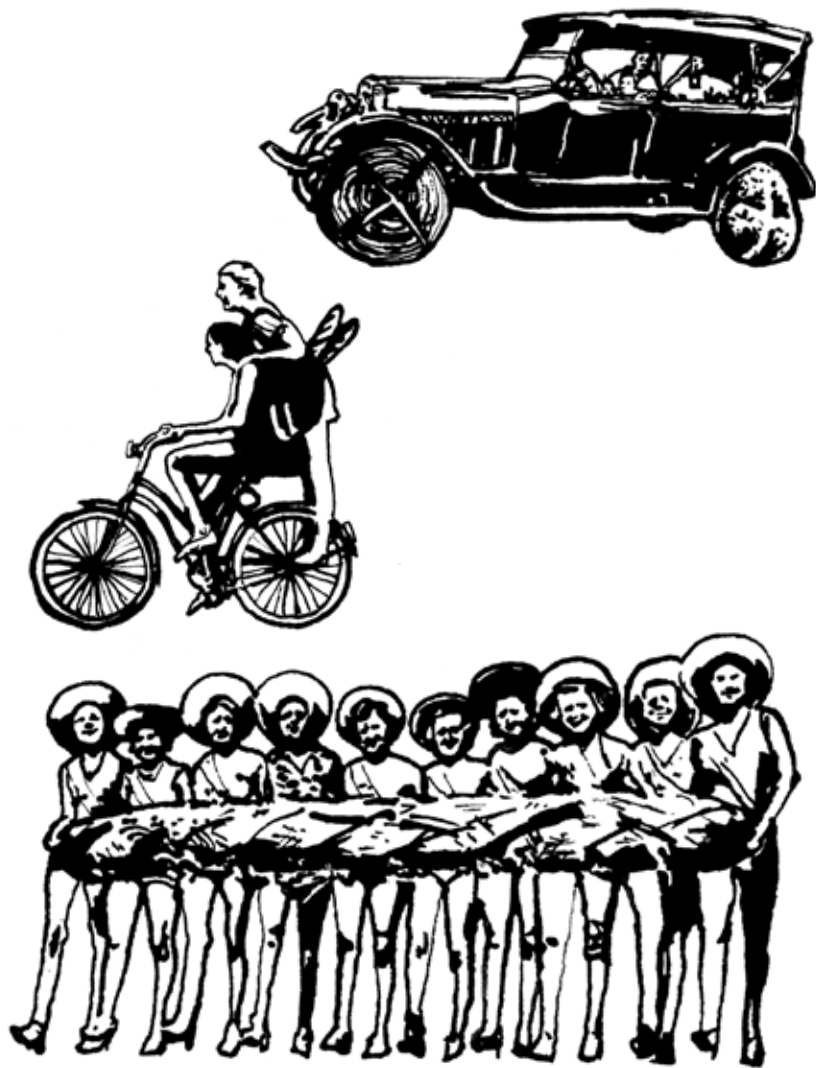
ブレッドワークスのキービジュアルには1stシーズン、2ndシーズン、3rdシーズンがあり、Briller Bread(ブリエブレッド)はその中の2nd、3rdのサイドストーリーとして展開しています。

main story : Nobumasa Takahashi
side story : Natsuhide



Story of 2nd

恐るべきパンブームがやってきました。皆がこぞってパンを獲得します。
パンの価値が高騰していく中で翻弄される市民の姿を描いています。



side story

主人公は、カモメの子「ミミ」

恐るべきパンブーム!!

人のみならず、犬や猫までもパンの獲得に必死だカモメも例外ではなかった。

ミミが生まれた港街には、世界中からあらゆる種類のパンが持ち込まれ

ミミは、街一番のパン博士になった。

ある日、船乗りにも面白い話を聞く、

『海の向こうには“光るパン”ってのがあってとってもいい香りで、キラキラ光ってるんだぜ!』

その日からミミの頭の中は「光るパン」でいっぱいになった…



船乗りから聞いた話。その日から光るパンの夢を見る。

Story of 3rd

「パンがそこにあるということを世界にしらせなければならない」
世界からパンは消えた。
パンの価値が高騰し、富裕層に独占されたパン。
壁を越えて、民衆がパンを取り戻すまでの物語を描いています。



side story

世界からパンが消えた…

ミミは大人になり、パンを探して世界中を旅している。
ある晴れた日の朝
「パン焼けてまーす」という声にみちびかれ、
運河に面した、可愛いパン屋にたどり着く。
“焼きたてのパンの香り”
水面に光が反射して“キラキラ光るパン”
パンに向かって踊りだし、こう叫んだ
『世界中へ、パンを届けるよ!』



パンに向かって踊り出す。線になって消えていく。

Details

ネオン作品詳細

materials : Neon Lights



neon size : from left / W545×H190mm / W290×H290mm / W440×H420mm / W400×H150mm / W270mm×H200 / W580×H173mm / W304×H238mm

100年以上前にフランスで発明されたネオン管。視認性の高さから多くの国で広告看板などに使われてきました。時代と共に芸術作品として用いるアーティストなども現れ、その役割は変化してきています。LEDの発明と共に、広告での役割が減少しつつある中、ネオンが持つどこかノスタルジーで暖かな光を表現する素材として、今後も様々な舞台で必要とされていくと考えます。

今回のネオンの特徴は、落ち着いた雰囲気的空間に合わせて、光を調光した設計と、配線ダクトから直接ネオンを吊る仕様です。

既存のお店に設置することは照明としての役割を果たすことが重要であり、ネオンの通常の光では明るすぎました。そこで様々な試作を重ねアメリカから新たなネオン管と「調光できるシステム」を導入することで今までの色にはなかった自然でより空間に馴染む光を表現することに成功しました。

結果として「ブリエブレッド」はアート作品としての役割と、空間に必要な不可欠な照明としての2つの要素を持ち合わせた、新しいネオン作品として誕生しました。

Keyvisual

キービジュアル



2007年 SOLO EXHIBITION CLASSIC CARICATURE AT CIBONE●●GALLERY IN TOKYO



2010年 ヌーベル和三盆 "骸骨" 高松丸亀町商店街 香川県

高橋 信雅

Nobumasa Takahashi

アーティスト

線描による表現は、日本では「洋」を海外では「和」を感じさせる独自の世界観を生み出している。美術館や商業施設の壁画制作、ライブペインティング、ワークショップグッズから商業広告まで、様々なジャンルの作品を国内外で発表している。

近年は、オーストラリア「シドニー・オペラハウス」にてパフォーマンス。東京では「ハイアット セントリック 銀座 東京」全164室とエレベーター2基の壁面アートを担当。

Art Direction

アートディレクション



2010年 バッグブランド「amiacalva」ロゴマーク



2012年 スウェーデン手工芸学校 カペラゴーデン (Capellagården) テキスタイルコース

佐々木 葉月

Hazuki Sasaki

グラフィック/テキスタイル デザイナー

スウェーデンで暮らした経験から、日々の暮らしを彩ることが心の豊かさをつくる重要な要素であることを学ぶ。目では見えない感覚、熱と匂いを大切に、五感にひびくものづくりをモットーにしている。

代表作は、バッグブランド「amiacalva」ロゴマーク、経済産業省 四国経済産業局 artist in factory「立体手袋」パッケージデザインなど。

2010年

アートディレクター高橋信雅とデザイナー佐々木葉月によって、ビジュアルデザインを担当。手作りで温かみがあり、どこか懐かしいようなデザインを制作。

2012年

佐々木葉月がテキスタイルの勉強のため、渡スウェーデン！
モリデザインの森治樹がアートディレクションを引き継ぎ、表参道店と品川エキュート店をオープン。キービジュアルのストーリー展開が始まる。

2017年

天王洲を全面リニューアルオープン。

2018年

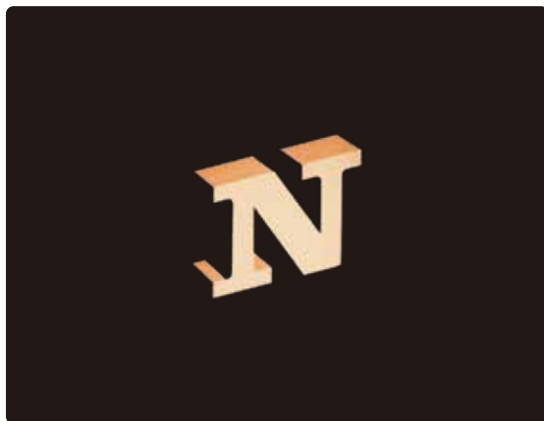
佐々木葉月がアートディレクターとして就任。業態の拡大によってメジャー化したイメージを、インディーズの世界観を守りつつ展開していく。
ディレクション第一弾は、天王洲店の壁面に「ウォールアート」を設置。
第二弾は、お店の手提げ袋にファスナーを付け、そのままポーチにしまった「ショッパークラッチ」を販売。

2019年

第三弾は、吊り下げ式で調光できるネオンを企画。優しい光でラグジュアリー空間にも溶け込む「ブリエブレッド」を発表する。

Neon Art&Story

ネオン アート&ストーリー



natsuhide.com

夏秀

Natsuhide

デザイナー

学生時代より「NN Co., Ltd.」にて数年間修行。デザイン事務所を経てフリーランス。グラフィックデザインを軸に様々なプロジェクトのアートディレクション、デザインを手掛けている。

学生時代にアメリカROUTE66沿いで見たネオンサインに魅了され、デザイン以外にも記憶に残る作品を制作している。

×

Neon Works

ネオン 作品



www.neon-maverick.com

山本 祐一

Yuichi Yamamoto (maverick)

ネオンアーティスト/マヴァリック代表

やわらかくて、やさしい、心の温度をほんの少しだけ暖めてくれる光。
15才の時、アメリカンネオンアートの第一人者 Michael Flechtner に出会い、ネオンアートの魅力に引きつけられる。

2017年、原宿「kit gallery」にて初めての単独の展示を行う。積極的にさまざまなプロジェクトに参加するなど、日々ネオンの新しい表現を模索している。

〈制作秘話〉

- | | |
|--------------|---|
| 2018年
11月 | アーティスト高橋信雅、アートディレクター佐々木葉月からプロジェクト依頼を受ける。吊り下げネオンのデザイン、ミミのストーリーを考案。 |
| 12月 | ネオンサインの制作を依頼するが、通常は壁などに固定して設置するのが一般的で、制作可能な職人を探すことができなかった。お世話になっているネオン職人からマヴァリックの山本さんを紹介してもらい、すぐにアトリエのある大阪へ。
「これは、僕しか作れないと思います！是非つくってみたい！」と意気投合。試作づくりに取り掛かる。 |
| 2019年
1月 | 店舗にて試作設営会。
通常のネオンの光では明るすぎることが判明。日本では前例のない調光のできるネオンの設計を依頼。 |
| 2月 | 2度目の試作設営会。
調光ができるネオンが完成。現場では拍手が起き、ハイタッチ！みんなの笑顔に包まれる。 |
| 3月 | 完成品設営。
「ブリエブレッド」点灯。 |



breadworks

ブレッドワークス

タイソنزアンドカンパニーが提案する「パンのある素敵な日常」をテーマにしたベーカリー。ティー・ワイ・ハーバーが使用するビール酵母を使ったビアブレッドや食事に合うハード系、レストラン会社ならではのサンドイッチや惣菜パンなどをタイソنزらしい豊かな空間のなかで楽しむことができる。

- | | |
|-------|--|
| 2010年 | 1号店はティー・ワイ・ハーバーに隣接した運河沿いの倉庫をリノベーションし、手作りで焼きたてのパンを水辺の広い空間で一日中楽しめるベーカリーカフェとしてオープン。グループのレストランすべてにも自家製のパンの供給を開始。 |
| 2012年 | 2号店を表参道のシカダとともに、都会の中にあいながら緑あふれる空間でオープン。翌年には品川エキュート店をオープン。遅い時間まで焼きたてのパンを食べてもらうスタイルを提案している。 |
| 2017年 | 天王洲を全面リニューアルオープン。デリやケーキショップ、オリジナルのジャムやケチャップや各種グッズなどの商品を、すべてその倉庫のなかで手作りする食のライフスタイルショップとなる。 |

SINCE 1997
T.Y.HARBOR
BREWERY
RESTAURANT



ティー・ワイ・ハーバーは東京の水辺を代表するレストラン。品川駅に近い天王洲の運河沿いにある古い倉庫をリノベーションし1997年にオープン。天井の高い店内や水辺に広がる気持ちのよいテラスは都心にいることを忘れさせてくれます。東京23区で唯一の独立系マイクロブルワリー(地ビール工場)であり、作りたてのビールやモダンアメリカン料理を気軽に楽しめます。

About

関連情報



TYSONS & COMPANY



タイソンズアンドカンパニーは食を軸として、その土地に合わせたコンセプトを考え空間をつくる会社です。それはお店をつくることがゴールではなく、個人経営店のような地元の人々に愛される温かい店づくりを目指して、毎日の営業を大切にすることで、都会のさまざまな人々へライフスタイルを提案しています。

Contact

お問合せ

株式会社タイソonzアンドカンパニー／カスタマーリレーションマネージャー

戸田朱美

〒140-0002 東京都品川区東品川 2-1-6

T:03-5479-1686 F:03-5479-0328

pr@tysons.jp

TYSONS&COMPANY / Customer Relation Manager

Akemi Toda

2-1-6, Higashi Shinagawa, Shinagawaku, Tokyo 140-0002 Japan

T:03-5479-1686 F:03-5479-0328

pr@tysons.jp

Client TYSONS & COMPANY

Location breadworks TENNOZ

Coordinator Yumiko Yamada (TYSONS&COMPANY)

Shiori Ishizaki (TYSONS&COMPANY)

Press Akemi Toda (TYSONS&COMPANY)

Photo Daisuke Miyagi (OWL)

Art Direction&Design Hazuki Sasaki

Illustration Nobumasa Takahashi

Neon Works Yuichi Yamamoto (maverick)

Neon Art&Story Natsuhide