



カタヤブル学校講師陣とスケジュール

※日程、講師、講義時間等は都合により変更となる場合もあります

9/21 Fri



澤田貴司氏（ファミリーマート代表取締役社長）

伊藤忠商事から、ファーストリテイリングの副社長へ。その後、キアコンとリヴァンプという2つの企業支援の会社を立ち上げ、現在ファミリーマートの社長を務めています。「現場第一主義」を掲げ、現状に満足せず、常に新しい道を切り拓いていくエネルギーと情熱は実にパワフル。今まで、様々な企業でどのようにして「カタヤブル」を実践してきたのかを掘り下げます。

10/ 某日

生徒交流会

11/12 Mon



グエナエル・ニコラ氏（デザイナー / キュリオシティ代表取締役）

フランス生まれ。日本を拠点に、プロダクトやショップ空間など、幅広いデザイン活動を繰り広げています。螺旋状に昇降するエレベーターをロンドンの「ルイ・ヴィトン」のブティックに設えるなど、「カタヤブル」発想の持ち主。いつも面白いことを考え、楽しそうに語ってくれる、アイデアの源と、それを現実化していくプロセスを探ります。

12/14 Fri



森永邦彦氏（ANREALAGE デザイナー）

大学に通いながらファッションを学び、自身のブランド「アンリアルエイジ」を立ち上げパリコレにデビュー。最先端のテクノロジーを盛り込んだ服は、国内外で注目を集めています。「服によって日常を揺るがすことをやっていきたい」という熱い思いをかたちにしてきました。成熟しているファッションにおける「カタヤブル」を学びます。

2019.

1 月以降



とらや × 嶋 浩一郎氏（博報堂ケトル代表取締役社長）

広告代理店の雄である博報堂に入社し、既存の手法にとらわれない新しい広告・コミュニケーションビジネスを創り、博報堂ケトルを立ち上げました。とともに、カルチャー誌『ケトル』を創刊し、編集長を務めています。聞き手を惹き込むアイデアと語り口が独特。本校では「とらやプロジェクト」のリーダー役を担います。



企業と取り組む実践型ワークショップ〈カタヤブル実技〉

老舗のとらやが考え続けているテーマのひとつが「羊羹をお召し上がりいただく新たなシーンの提案」。手軽なエネルギー保存や携帯に便利な羊羹の可能性を探っています。本校では、これをお題にした3回のワークショップを開催。とらやさんも参加したかたちで、嶋 浩一郎氏を先生に、具体的なモノやコトの提案を行います。ifs 未来研究所と同施設内にある、スポーツをコンセプトにした「TORAYA AOYAMA」で実験的に施策を実施することも含め、カタヤブルなワークショップを行います。



松嶋啓介氏（KEISUKE MATSUSHIMA 総料理長 / アクセラール代表取締役）

フランス料理修行の後、帰国して国内ではなく、本場フランスにレストランをオープン。しかも、その店でミシュランの星ばかりか勲章も2つ授与しています。最近ではフランス料理づくりを通して「うまみ」とは何かや「食事の文化」を伝える活動にも積極的な「カタヤブル」シェフです。「カタヤブル」過程で何を守るべきか見極める力を学びます。



©martinholtkamp.com

福原志保さん（バイオアーティスト）

英国留学中、故人のDNAを樹の細胞に保存し「生きたお墓」にする作品で注目を集めて以来、観る人の倫理観や死生観を揺さぶる作品を作る科学論文好きのアーティストです。その「カタヤブル」力が大手IT企業にも見初められて新機軸の商品の開発に携わったりも。これまで彼女が企業人に伝授してきた「カタヤブル」を日常にする方法を学びます。



齋藤峰明氏（シーナリーインターナショナル代表 / 前エルメス・パリ本社副社長）

19歳で単身渡仏、三越のパリ駐在員を経て、40歳でエルメス本社に入社。エルメスジャパンの社長を経て、本社副社長を務め、現在は独立してビジネスを手がけている——豊かな経験と知恵、エスプリに彩られた仕事ぶりは齋藤峰明氏ならでは。老舗ブランドという土俵で「カタヤブル」を実践していった成功と失敗、そこから得た示唆について学びます。