

媒体関係各位

2014年9月10日(1/2枚目)

イムズ 秋のスイーツ&アート情報！ ほっこり おいしいスイーツと魅惑のアートな秋が届きました！

芋、栗、かぼちゃだけじゃない♪ 素材が美味くなる秋の楽しみといえば
女性にとって欠かせないスイーツ。イムズの定番から新作まで、秋のスイーツコレクションをお届けします。

12F/Asian Relax Cafe Xiang Garden(シャンガーデン)
092-733-2058

◎表面カリカリ、中はとろっ♪

紅茶のクレームブリュレ(上)

表面はキャラメリゼしたカラメルが香ばしく、中はとろりとしたアールグレイの香りが口いっぱいに広がります。み～んなが大好きな一品。バニラアイス、紅茶のチュイルとご一緒にお楽しみください。

◆701円(税込)

さつま芋のケーキ(下)

甘く完熟の季節を迎えたさつま芋を丁寧に裏ごししたなめらかな食感と、口触りのよいゴロゴロ食感を残したさつま芋のバランスが絶妙なケーキ。

生クリームをとカラメルソースを添えてどうぞ。

◆650円(税込)



B2F/ Mrs.Elizabeth Muffin(ミセスエリザベスマフィン)
092-733-2083

◎秋の味覚が勢ぞろい！

秋限定マフィン 全4種類

秋の味覚を使用した、スイートポテト味、パンプキンチョコチップ味、キャラメルアーモンド味、りんごとシナモンを使用したアップルクラムブル味の全4種類を期間限定で販売。

10月31日まで

◆各1個240~280円(税込)ミニサイズは160円



B1F/TOKIO(トキオ) 092-733-2234

9月10日(2/2枚目)

◎今年も完熟！秋だけのスペシャルパンケーキ

博多とよみつひめのパンケーキ

とろりとした食感の地元博多とよみつひめとやさしい甘さのパンケーキが相性ばっちり！！

甘酸っぱい自家製博多とよみつひめジャムとくるみの食感がアクセントに。

可愛らしい一品に仕上げました。

◆1,080円(税込)



B1F/田頭茶舗 092-726-6533

◎老舗茶舗の美味しいケーキができました

抹茶のチーズケーキセット

老舗茶屋ならではの本格抹茶をブレンドした“体にやさしいスイーツ”です。

季節のフルーツとアイスクリームに加え、お好きなドリンクもお選びいただけます。

◆702円(税込)～

◆茶舗だからできる、挽きたて抹茶の抹茶オレもおいしい季節になりました♪



秋と言えば
こちらも！

8F/三菱地所アルティウム 092-733-2050

ART GALLERY
ARTIUM
PRODUCED BY INTERMEDIA STATION

荒木経惟 左眼ノ恋

Nobuyoshi Araki : Love on the Left Eye

天才アラキー、11年ぶりの福岡での個展を開催。
最新シリーズ「左眼ノ恋」を中心に、現在の荒木経惟作品
を紹介する展覧会。

会期：2014年10月11日(土)～11月24日(月・祝)

※10/21、11/11は休館日

時間：10:00～20:00

入場料：一般400円(300円)／学生300(200円)

《関連イベント》

▼オープニングレセプション／10月11日(土)18:30～20:00

▼前夜祭 アラキネマ上映会／10月10日(金)19:00-(約90分)



画像1. 荒木経惟「左眼ノ恋」(2014) RP-Pro クリスタルプリント
© Nobuyoshi Araki / Courtesy of Taka Ishii Gallery, Tokyo

本展は、右眼失明を糧に作家が辿り着いた最新シリーズ「左眼ノ恋」より数十点の写真作品と近年の作品を紹介。「左眼ノ恋」は、ポジの右半分を黒く塗りつぶしてプリントされた作品や、左右2枚組で右側だけフォーカスを外して光のハレーションを捉えた作品で構成され、写真とともに人生を歩み続けている荒木の“いま”の視界を投影したものであり、その左眼に写る鮮明な光景と右眼の曇りある光景の対比は、まさに作家がこれまで撮り続けてきた〈生と死(エロスとタナトス)〉の本質に迫るものと言える。

《プロフィール》 荒木経惟 Nobuyoshi Araki

1940年東京都生まれ。千葉大学工学部写真印刷工学科卒業後、電通・写真部に所属。1964年、「さっちゃん」で第1回太陽賞を受賞。1971年、妻陽子との新婚旅行を写した『センチメンタルな旅』を限定1000部で自費出版。以降、様々な被写体から強烈なエロスとタナトスが漂う独特の写真世界を確立し、日本を代表する写真家として内外で高い評価を受けている。おもな個展に「荒木経惟写真集展アラキー」IZU PHOTO MUSEUM(静岡、2012)、「私・生・死」パービカン・アートギャラリー(ロンドン、2005)などがある。