

apothéose story
- 音と香りの物語 -
apothéose story of sound and scent



Photo by Yohei Murakami
Text by Yasuharu Okochi (SOUND COUTURE Inc.)

Chapter 1

Sound design story

- いのちの音を探す旅 -

A journey to explore the sound of life

2023年10月半ば、東京も少し暑さが和らいだ秋の気配を感じるようになった頃は、*apothéose*のオープンを間もなく控えたシェフたちの食材を探す北海道の旅に同行した。僕の目的は、北海道の旅の音を収集（フィールドレコーディング）すること。

In mid-October 2023, when the heat of summer started to subside and autumn filled the air, a group of chefs preparing for the opening of the new Tokyo restaurant *apothéose*, travelled to Hokkaido in search of ingredients from select primary producers. Accompanying them was a sound designer, whose purpose was to make field recordings that would capture the sounds of the Hokkaido trip.

その理由は、初めて北村啓太シェフと話した時のこんな会話からだった。

「レストランに着いたゲストをまずはお茶でお迎えし、まずはリラックスしてもらいその後、好きな建築家のガウディをモチーフにした黒い扉が開きレストランの中へとゲストを案内する。ゲストはまるで自宅へ招かれたような温かい気持ちになってほしい。」と。

In the first instance of conversation with us, Chef de Cuisine of *apothéose*, Keita Kitamura unveiled his vision for the restaurant like this—"Upon arrival, guests are greeted with a cup of tea to settle in and relax. Then they are escorted through the opening of black door adorned with motifs inspired by my favourite architect, Antoni Gaudí. I would like guests to feel warmly welcomed as if they have been invited into my home."

この会話がとても印象に残った。『どんな空間で、どんなお皿や器で料理を出すのだろうか？』僕は想像し、ワクワクした気持ちになった。パリで一つ星を獲ったシェフというより、1人の人間として彼の世界をもっと知りたいと思った。*apothéose*のフィロソフィー、つまり北村啓太(敬称略)という人間の在り方そのものを空気感で体現することが、今回のサウンドのアプローチとして必然であると感じたからだ。

This conversation left a deep impression on us, sparking our curiosity about what his restaurant space would be like. What sorts of elements—cutlery, plates, glassware—would he choose to express his vision? Beyond his pedigree as a one-star Michelin chef in Paris, Chef Keita Kitamura's unique aesthetics and worldview intrigued us. The philosophy of this restaurant *apothéose* is chef Keita Kitamura himself. It became clear that our team needed to internalise his vision, in order to create sound elements that would reflect his aesthetics and perspective within the atmosphere of the restaurant. Travelling with chef Kitamura and his team to Hokkaido thus became a crucial part of our sound design process.

もともとは「レストランはBGMなしで無音でも良いと思っている。」そう言っていたシェフに対して、僕が「一緒にサウンドで空気を作りませんか？」と提案した。BGMをただ流すことだけでは充分ではない、訪れたゲストが *apothéose* を身体全ての細胞で感じる空間にしたかった。そして、北海道行き話を聞いた僕は、「ぜひ参加したい！」とオファーをしたのだ。この旅のフィールドレコーディングで、*apothéose* であるための遺伝子をサウンドデザインチームである僕らが、北村啓太というシェフをインストールしてサウンドデザインに取り組むことなしには考えられなかったからだ。

Chef Kitamura initially envisioned silence as the primary instrument for the restaurant. We offered a counter proposal to co-create “atmosphere” through sounds. We recognised that simply playing background music wouldn't suffice; instead, a thoughtful sound design approach could elevate the *apothéose* experience into something guests perceive with their whole bodies and full senses, down to the cellular level. When we heard the *apothéose* chefs would be taking a trip to Hokkaido, joining them was the only option. Field recording with chef Kitamura and his team has become the ideal way to connect with and attune to his vision. It was also the only way our sound design could embody the essential role in *apothéose*—creating the restaurant they strive to bring to life.

そして、先ずシェフが好きな場所だという京都の仁和寺でフィールドレコーディングを終わらせた1週間後、僕は函館に向かった。

We first headed to Kyoto to complete field recording at Niina-ji Temple—a place where the architecture always inspires chef Kitamura—then, a week later, we continued to Hakodate in Hokkaido.



この旅がスタートした初日から、僕は改めて「食事をする」という日常に欠かせないシンプルな行為の背景には太陽、海や川、雨、空気、土(大地)があるからこそ生まれた生命の生態系の循環(サイクル)が基本であることを改めて深く理解した。

From the first moment to the last, this trip deepened our understanding and reaffirmation that sun, ocean and rivers, rain, air, soil (land) —all interwoven within the ecological cycle— form the foundation of the simple, everyday act of eating.

全てのエレメントがその役割の歯車となり噛み合い
その完璧なバランスの恵みの賜物なのだということを。

All the elements play their role in moving the ecosystem.
What we eat is the fruit of this perfect equilibrium.

自身の哲学と理論、愛や信念を持って自然農法を実践している農家たちの野菜。野山に放牧された山羊や牛たちのミルクやチーズ。その育てられ方と同じくらいその味に個性や強さ、優しさを感じた。漁港に向かえば、近年の温暖化や特定の種類の魚だけを人間が摂り過ぎてしまった結果、年々水揚げの量が減っている現実。そこから学び、何を改善すべきかを真剣に考え行動している漁師や鮮魚店の方たちの話を聴いた。

We met farmers who work with their own distinct philosophy and theories for their work. Vegetables are grown with great love and care by natural farming practices farmers have developed and trust. The taste and aroma of the milk and cheese from cows and goats raised in wild pastures were distinct and unique: robust, yet as mild as the landscapes in which they grew. At the fishing port, we learnt about recent problems deriving from global warming, and the overfishing of certain types of seafood. We spoke with fisherman and vendors who are taking serious action to learn from past mistakes and make changes for the better.

僕たち人間は自然に感謝し共に生き、恩恵を教授する選択もできるし
自然を酷使し調和を崩し、自ら自分の首を締める選択もできるのだ。

As humans, we have the potential to appreciate and coexist with nature,
receiving the gifts of its cycle.

Or we can choose to suffocate ourselves by exploiting and disrupting the delicate harmony.

自分の中から生まれてくる様々な感情や思考と向き合いながら
僕は音を録り続けた。

Many thoughts and emotions arose as we continued field recording



自然が育んだ「命」はどれもキラキラと輝いていた。
そしてこの「命」を人間のクリエイティブ、創造の力で届けること。
それはとても尊いことだと思う。

Nature fosters “life” with vital brilliance.
And it is our human creativity that transmits this brilliance.
A truly honourable endeavour.

人間が人間として生まれた大きな理由は
“大いなる栄光”を達成したいと願い“創造への飽くなき探究心”のために行動すること。
そう僕は思っている。その人間に与えられたその特別な力（個性や才能）を活かし
神様が与えてくれた自然と共生し、共存すること。他者を思いやり優しく生きること。
このバランス感覚がとても大切なのだと強く思った。

The raison d'être for being alive seems borne out of an insatiable exploration for creativity, always striving for great new heights. But the key to this impulse is to take a balanced view of our symbiotic relationship with the world—that we coexist with others within the divine beauty of nature. When these special powers manifest through our personality traits and talents, care for others and the environments that give us life must not be forgotten.

Win Winなんてドライな関係ではなく、お互い様の精神で人間も自然も共に生きることができれば、どんなに素晴らしい世界だろうかと想像してみた。

We imagined a world in which humans could harmoniously coexist with nature—not in a tasteless, transactional manner, but with constant acknowledgement and respect to the whole ecosystem, contemplating our actions in the long-term cycles of ecosystemic processes.

農家、酪農家、漁師、みんな膨大な時間と労力をかけて命と向き合っている。
現実を直視しながらも、試行錯誤し理想の姿を追い求める。
全力で楽しみながら生きる姿に、勇気と希望を貰った旅になった。

Vegetable farmers, dairy farmers, and fishermen all deal with the lives of other beings, dedicating their time and labour to their professions.
Despite facing the challenges inherent to their professions while simultaneously trying to adapt to the challenging realities of a changing climate, they persist in pursuing their ideal.
Meeting those who embrace their lifework with such passion during the trip was inspiring, encouraging and hopeful.

apothéose (アポテオーズ)

その意味は、最高の栄誉、至上の栄光、頂点、見事な開花

“apothéose”

It refers to the highest honour one can receive for their creation, the supreme glory one can achieve, and the culmination and blooming of full potential

大いなる自然、命の循環の中から生まれた生命力溢れた一皿。
静かだけれど力強い、華美に魅せることもしないが謙遜もしない。ただありのままに在る。

Menus here are born out of natural beauty and respect to the cycle of life.
Calm, yet robust. Not ostentatious, nor too humble, but as natural as can be.

自分たちらしく、個性的に。
そんな在り方が apothéose らしいと感じた。

Distinctive and true to themselves.
We understood that chef Kitamura has sought to cultivate this—the *apothéose* way.

僕らが紡ぐ音はそんな音にしたいと思った。
We wanted to craft our sound works in the same way.

Materials of sound design

- 88 sound elements -

apothéoseで流れている音は、実際に京都、北海道、高知で録った88個の環境音のデザインに最適な部分だけを切り出し、ピアノやマリンバなどの楽器の音と調和させながら、空間の設（しつらえ）として考えられた音だ。apothéoseの世界観をゲストに届け、料理も会話も雰囲気も楽しめるように不要な雑音をマスキングさせて立体的にサウンドを設計している。

デザイン（＝目的のある設計）とはミュージック（＝音楽）ではない。サウンドデザイナー自身がレストランと一体になり、自らを空間に存在させるように音を構築し、実際の空間で部屋の広さやインテリアの素材の反響に合わせて音を何度も調整している。

The sound works of *apothéose* are a key aspect of the design of the space. Crafted from field recordings taken in Kyoto and Hokkaido, as well as Kochi, select ambient sounds are separated from other noise, then blended together with musical instruments like piano and marimba. Guests can gently immerse themselves into the dining experience, conversation and the atmosphere. We have employed auditory masking to muffle undesired sounds from the kitchen, while aiming at delivering *apothéose's* philosophy to the guests through sound.

Sound design is a 'build-up' process with clear objectives—not equivalent to music composition. The sound designer constructs the sound as if they themselves are filling the restaurant space, carefully adjusting every technical aspect of each sound effect to be in harmony with the size of the room and the interior materials.

【アペロエリア】 … 京都の仁和寺の庭の環境音を使ったサウンドデザイン
(昼の鳥と虫の鳴き声/風に葉が揺らぐ音/土を踏む音/池の音 etc. + ピアノ)

[l'Apéro area] Sound design comprised of ambient sounds from Ninna-ji temple garden in Kyoto
Sound elements include birds and insects chirping in the daytime / the sound of leaves swaying in the breeze / footsteps on the soil / the sound of a garden waterfall running into the pond, accompanied by the piano

【レストランエリア】 … 北海道、高知の環境音を使ったサウンドデザイン
(北海道…午後～夕暮れの鳥と虫鳴き声/森の風の音/川の音/草原の音/日本海の音/太平洋の音
高知…備長炭の燃える音/海岸の石を踏む音 etc. + 2種類のピアノとマリンバ)

[Restaurant area] Sound design comprised of ambient sounds from Hokkaido and Kochi
From Hokkaido, sound elements include birds and insects chirping at dusk / the wind going through the forest/ a river flowing / the sound of grassland / the sound of the Japan Sea and of the Pacific Ocean.

From Kochi: crack of burning Binchotan charcoal / footsteps on the rocky shore,
accompanied by two different models of piano and a marimba.

The screenshot shows a DAW interface with a piano roll and a mixer. The piano roll displays MIDI notes for various tracks, including piano and marimba. The mixer on the right shows parameters for 18 tracks, including volume, pan, and solo/mute buttons. The tracks are labeled with names like '2 Whole Places Algo', '3 Piano Algo', '4 Bass', '5 CH Piano Algo', '6 Multi-Osc Algo', '7 Group', '8 Marimba Algo 120BPM2', '9 Marimba Algo 80BPM2', '10 Ride Algo', '11 DS Kick', '12 Click Rim', '13 RHYTHM', '14 Kick', '15 Ghost Perc1', '16 Ghost Perc2', '17 Ghost Perc3', and '18 Fish Market Algo'. The piano roll shows MIDI notes for these tracks, with some tracks having complex rhythmic patterns. The mixer shows volume levels and other parameters for each track.

Sound Direction / Yasuharu Okochi (SOUND COUTURE Inc.)
Sound Design / Amon Chiba, Shimon Hoshino (SOUND COUTURE Inc.)



Chapter 2

Scent design story

- 香りの物語 -

apothéoseという名前はフランス語で「フィナーレ」意味することから
apothéoseの香りのベースとなっているのは
『ラ・バヤデール』という古代インドの身分の差から起こる恋物語
このバレエ作品からインスピレーションを得て香りのデザインがされている。

The name *apothéose* comes from the French ballet term that means “grand finale”.
Scent design for *apothéose*, therefore, took inspiration from the classic ballet piece “La Bayadère”
—a tragic love story centred on the problem of social caste in ancient India.

月夜とインドの神殿に囲まれ繰り広げられる美しい舞台上
戦士と美しい舞姫、美しい舞姫と大僧正、国王の娘と戦士。人間の弱さと愚かさを考えさせら
れる。最後には美しく素晴らしい寺院が神の天罰により崩れ、本来愛し合っていた2人は天で結
ばれる。そんなストーリーだ。

The drama develops on the beautiful stage of an ancient Indian temple under the moon.
The entangled relations between warrior and the temple dancer, the dancer and the high
brahmin and king’s daughter and the warrior portrays human frailty and folly. At last, the wrath
of gods destroy the beautiful, glorious temple, and the two who were meant to be together are
reunited in death and eternal love.

土と繋がることで万物の神を肌で感じ。心に寄り添いたい。
さらには本来の食のパワーで人々を優しい自然の光と共に包みたい。
という想いが込められている。

The essential oils for this custom blend were thoughtfully chosen to support guests’ experience
at *apothéose*—helping them rediscover their connection to the soil, to evoke the sacredness
attributed to the Gods, and find themselves surrounded by the gentle glow of natural beauty,
while being served dishes that masterfully showcase the power of the high quality ingredients.

その香りのデザインと音のデザインのトーンが溶け合い
古代インドを舞台にしたバレエ作品と京都の仁和寺の自然の音にインスピレーション得た
香りと音の繊細なバランス感覚が
スペース・コペンハーゲンの空間デザインを最大限に活かす形で
ゲストをお茶で迎えるという世界観を支えている。

The properties of scent and sound design resonate with each other, and seamlessly fuse with the space design of the restaurant that chef Kitamura envisioned, stunningly accomplished by the distinguished design studio Space Copenhagen. The balance between the scent—conceived from the classic ballet story of ancient India, and sound—inspired by the natural ambient sound of Ninnaji Temple of Kyoto are fine tuned with space design to altogether ensure the highest hospitality, beginning with a welcoming cup of tea.

[香りの表現]：人間の本能とインド特有の世界観を、土着の力強さと儂さとして表現。外見だけのラグジュアリーは一度壊し、改めて必要とされる強さが美しく華やかで人々の心を動かす。

[Aromatic expression] Human intuition and peculiar modes of ancient India appear in the expression of innate strength and fragility. The superficial idea of luxury collapses, and the beauty and elegance of unbendable faith arises and moves people.

[香りの作用]：除菌／本来の気持ち呼び覚ます／精神疲労からの活力／希望／勇気／支え／リラックス

[Aromatic effect] antiseptic / releasing your true emotion / revitalisation from mental fatigue / hopes / courage / support / relaxation

[使用精油]：ヒノキ／ベルガモット／シナモンリーフ／パチュリ
[Essential oils] Japanese cypress / Bergamot / Cinnamon leaves / Patchouli

Scent Design / Miyo Yamauchi (Aronatura)



Chapter 3

Final greetings

- おわりに -

私たち *apothéose* は、人の心と身体、精神にとって「美しくあること」は
とても大切な要素であり、同時に環境に対して配慮していくことも
現代に生き都市生活を送る私たちにとって必要不可欠な要素だと考えています。

We at *apothéose* strive for a holistic aesthetics that elevates the mind, body and soul while simultaneously taking environmental considerations seriously. For those who live in modern times in urban surroundings, such considerations are as important as ever.

現在、*apothéose* では、テーブルクロスを使わず、流木や土に戻る杉の皮でできたお皿
本来であれば捨てられてしまう虫食いや割れのある木材を個性として美を見出しそれらを積極
的に活用しています。また、調理中に出てしまう余った食材も乾燥させパウダーに活用したり
出汁をとるなど無駄なく再利用しています。

At our tables, there are no tablecloths—for maintenance of table clothes is reported to have high environmental impact. We use biodegradable materials—like drift wood or cedar bark for serving plates. We also actively use wood materials otherwise considered “sub-grade” with cracks and holes, finding distinctive beauty in them. Food scraps from the kitchen are dried and made into powder, or used for broth, to recycle and reduce waste, and enhance the flavour of our dishes.

化学肥料などを使わない生産者を優先し、ジビエを積極的に使用したりするなど
様々な選択肢がある中で生産者とコミュニケーションを取りながら食材のルーツを吟味し
最善を取り入れるべく、情報をアップデートしています。

We prioritise sourcing from agroecological primary producers and actively source wild game meat. We keep our dialogue open with our suppliers to secure the traceability of where and how ingredients are produced, keeping updated to enable the best procurement decision making.

今後も *apothéose* らしさを追求し
継続可能な方法で環境に配慮し、取り組んでいきたいと考えています。
ぜひ皆様のご意見もお聞かせください。

Environmental consideration is part of the *apothéose* philosophy, and we will seek to continuously work on it wherever possible.

We are pleased to hear your feedback.