

クラシックとアペリティーヴォの
美味しい時間

Cla



YUMA MATSUOKA



YUCCI

Ape
クラ-アペ

2026

03/22 Sun.

16:30 ~ 開場

17:00 ~ 開演

コンサートホールより 身近に
レストランより 自由に。

詳細は次へ

クラシックとアペリティーヴォの

美味しい時間

Cla-Ape

クラ-アペ

日時：2026年3月22日（日曜日）16：30～開場

料金：大人 ¥7,000 / 子供 ¥4,000

（演奏，軽食，ワンドリンク込み 追加ドリンクは有料）

会場：studio798 / 世田谷区深沢 7-9-8 / 03-6432-2191

アクセスマップ / <https://www.studio798.jp/assets/pdf/map.pdf>



ピアニスト 松岡優明と

AISO オリーブオイルソムリエ YUCCI のコラボレーション
友情出演で、J.C.Q.A. コーヒーインストラクター
堀米莉奈さんによるコーヒー実演もご紹介します。



Cla-Ape

||

Classic+Aperitivo

music Program

- | | |
|------------|--------------------------------------|
| F. プーランク | メランコリー FP105 |
| F. メンデルゾーン | 無言歌集 Op.19 より |
| F. ショパン | 幻想ポロネーズ Op.61 |
| M. モシュコフスキ | 演奏会用大ワルツ Op.88 |
| F. リスト | 《巡礼の年 第2年（補遺）》
「ヴェネツィアとナポリ」 S.162 |

アペリティーボ（Aperitivo）とは、
イタリアで夕食前（18～20時頃）に
バルなどで軽なお酒と小皿料理を楽しみながら
友人や家族とリラックスして会話を楽しむ食文化。
今回は松岡優明が奏でる Classic を愛でながら
YUCCI のお料理をお楽しみください！



予約サイト
<https://www.studio798.jp/music/index.html>

YUCCI ウェブサイト
<https://www.yucci.jp>

studio798 mail / info@studio798.jp

studio 798

Profile



YUMA MATSUOKA

松岡 優明

1988年 東京都生まれ

5歳よりピアノを始め、2007年 慶應義塾高校を卒業、同年 東京音楽大学ピアノ演奏科コースへ首席で入学、2013年 同大学を首席で卒業後、渡独しフライブルク音楽大学へ進学、2016年 同大学大学院首席及び最優秀の成績で卒業、2018年 国家演奏家資格過程を首席及び最優秀の成績で卒業。

これまでにピアノを野島稔、エリック・ル・サージュ、デニス・パスカル、三浦捷子、村上隆、村上東子の各氏に師事。室内楽及び伴奏法をエリック・ル・サージュ氏に師事。ピティナピアノコンペティション特級、野島稔よこすかピアノコンクール、ダリアシュタインベルク国際音楽コンクール (Madrid)、東京芸術センター記念ピアノコンクール、日本ピアノコンクール、全日本学生音楽コンクール東京大会、コンセール・マロニエ21などを始めとする国内外のコンクールに入賞および入選。

関西ABC放送：「ABC 新人音楽賞」受賞、日本芸術センター：「2012年度 年間最優秀ピアニスト賞」受賞、2018年 浜松国際ピアノコンクール 出場

主な出演メディアには、テレビ朝日：「関ジャニ∞の The モーツァルト 音楽王 NO.1 決定戦」、ABC 朝日放送：「新人音楽賞フレッシュコンサート」、リットーミュージック出版：「レベルアップ必至！初めてのピアノ体操」付録CD 演奏 などがある。

ピアニストとして音楽と共にある生活の中で、後進の指導やカウンセリングに努め、より多くの「創造的に生きる力」を育む音楽教育に取り組んでいる。

YUCCI

ユッチ

1990年 東京生まれ イタリア・ピエモンテ州トリノ在住
AISO オリーブオイルソムリエ / CHEF
Associazione Italiana Sommelier di Olio d' Oliva

「和食に合うオリーブオイル」をテーマに、自らブレンドするオリジナルオリーブオイル〈YUCCI BLEND〉をプロデュース。



イタリアの、“食へのアモーレ”から学ぶ美味しい食卓のひみつをと、トリノのミシュラン一つ星レストランテ「ラ・クレデンツァ」などでの経験を活かし、日本とイタリア各地でイベントや料理教室を開催。両国の文化を融合させた料理を提案している。

オリーブオイルと和食という新たなアッピナメントを通して、その魅力と可能性を発信。現代のライフスタイルに寄り添うオリーブオイルの楽しみ方を日々研究している。