

主催

SAGA TV

オトナの Winter Party

presented by

The
PREMIUM
MALT'S
天然水生ビール
SUNTORY



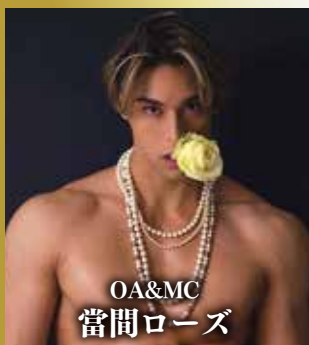
The Gospellers



AI



Char



OA&MC
当間ローズ

オトナシリーズの第二弾としてオトナのWinter Party！
ゴスペラーズ、AI、Charの日本を代表するアーティストが佐賀に集結！
SAGAアリーナが、グラスを傾けながら音楽を楽しむパーティーライブラウンジにチェンジアップ！
ミシュランシェフによるフードコーナーなど、おしゃれして贅沢なオトナの時間をお楽しみください。
また当間ローズ×アルモニア管弦楽団ストリングス×のむらバレエ野村一樹とBPKとの
オープニングコラボが決定！
当間ローズ&サガテレビアナウンサーとの司会もお楽しみに！

オトナのWP
特設サイト

2026.2.21(土) SAGAアリーナ



ロビー開場15:30/開場16:00 開演17:00

全席指定(税込): S席12,000円/A席9,000円 ※入場時1ドリンク別 500円が必要

※未就学児入場無料(おとな1名につき子ども1名の膝上鑑賞可能。但し、座席が必要な場合は有料。)

- 主催: サガテレビ
- 特別協賛: サントリー株式会社
- 協賛: Arbeta
- 後援: エフエム佐賀/エフエム福岡
- 協力: 佐賀県アーツコミッション/サウンドスピリッツ
- 企画・制作: GAKUONユニティ・フェイス/SAGAnoNE

プレイガイド

- チケットぴあ (Pコード: 317-043)/セブン-イレブン
- ローソンチケット (Lコード: 81611)/ローソン
- イープラス <http://eplus.jp> /ファミリーマート ●久米楽器店

電話受付・web受付

GAKUONユニティ・フェイス
☎0985-20-7111
(平日12:00~17:00)

GAKUON 検索

チケット好評発売中!!



お問い合わせ
電話受付&web受付

GAKUON ユニティ・フェイス TEL 0985-20-7111 営業時間: 平日12:00~17:00 <https://gakuon.co.jp>

オトナの Winter Party..

presented by
The PREMIUM MALT'S
SUNTORY



The Gospellers



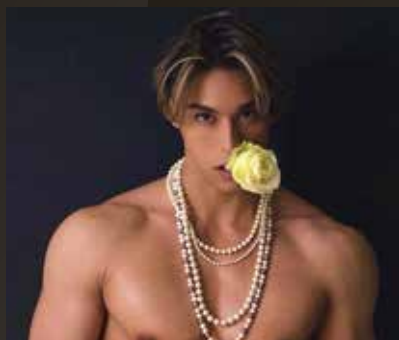
AI



Char

∞ スペシャルな3組のアーティストステージ(各30分~40分) ∞

Opening Act



歌： 當間ローズ 「I fell in love」

ブラジル・イタリア・沖縄にルーツを持つ4ヶ国語を話す、クワトロリンガルの歌手・俳優・華道家です。ラテン音楽を原点に2017年にユニバーサルミュージックより歌手デビュー。2020年に『パチェロレッテ・ジャパン』出演で注目を集め、2021年には東京オリンピック静岡県聖火ランナーの第一走者を務めました。

現在はTV やラジオ番組にも多数出演。

ミュージカルでは『ピーターパン』『新テニスの王子様』『ALTA BOYZ』などの話題作にメインキャストとして出演し、表現者としても幅広く活躍しています。

サガテレビ アナウンサー 花田百合奈とのMCもお楽しみに!



ダンス： のむらバレエ 野村一樹とBPK

BPKとは、Bright Performing arts Kyushuの略で、国内外で活躍する様々なジャンルのプロフェッショナルで構成され、九州を拠点に舞台創造芸術活動を行う佐賀で生まれたパフォーマンスグループです。

演奏：アルモニア管弦楽団 スtrings

Vn. 松岡 祐美・吉原 康平

Vla. 中村 匡希

Vc. 荒牧 有未翔

Pf. 濱手 美貴子



野村 一樹
Nomura Kazuki



永田 香織
Nagata Kaori

Drink & Food

ドリンクチケットで、サントリーのドリンクを1杯お引き換えいただけます。
(ザ・プレミアム・モルツ、ノンアルコールドリンクなど)

さらに、ミシュランシェフ・掛川氏が考案した「お口の中で味が仕上がる」新感覚スナック2種類
(エビグラタン風/マルゲリータ風)をご用意。

ぜひ、佐賀駅からお得なバスや「歩こう佐賀県。」を利用して、ライブ会場へお越しください。

注：1ドリンクチケットは500円ドリンク券として、500円以上のドリンクはプラス現金にてご購入ください。
注：20歳未満の方は飲酒は法律で禁じられています

ミシュランシェフ： 掛川哲司プロフィール

1978年 神奈川県生まれ
箱根「オーベルジュオーミラード」青山「NARISAWA」ミシュラン2つ星などで修行を積み、青山「デイルズフォードオーガニック」でヘッドシェフを務める。2012年代官山に魚介をテーマにしたビストロ「Ata」をオープン。
ミシュラン11年連続掲載、食べログ5年連続受賞、百名店など多くの評価をされている。その後商業施設を中心にビストロ、カレーショップ、カフェ店舗を広げ現在8店舗自社運営。2019年には広尾でau decoをオープンし2022年、2023年度版連続してミシュラン一つ星を獲得後、事業譲渡。今では、ミシュランシェフとして、アクタス等多数の企業でメニュー監修やコンサルティングも行い、フランス料理を軸に、食材同士の出会いを大切にしたい一皿を追求。
香りや質感、温度まで考えられた料理は、多くの人を魅了している。



特別協賛

サントリー
ザ・プレミアム・モルツ

