

第6回 和のことにふれる日 春のおもてなし〜輪島塗の魅力 輪島塗支援イベント

ひがしきよみテーブル&フードコーディネート教室

*写真はイメージです

この度の能登半島地震における被害は、言葉を失うほどのものでした
日々漆を身近に感じ、「漆のある暮らし」を提唱している者として
少しでもお役に立てれば、そんな気持ちから今回のイベントを発案致しました

「春のおもてなし」をテーマに、輪島塗の魅力をお伝えすると共に
加賀野菜を使ったお料理を皆様で輪島塗の器に盛り付け召し上がって頂きます
「先付・八寸・炊き合わせ・お椀・お食事・水菓子」

お持ち帰り頂く輪島塗は、お申し込み時にお選びいただきます
震災に耐え、無傷で生き残った輪島塗の器を皆様のお手元に置いて
末永くお使いいただければ幸いです

日 時：2024年3月23日（土）11:30~14:00
会 場：ひがしきよみテーブル&フードコーディネート教室
アクセス：東急田園都市線 溝の口駅 又は JR 南武線 武蔵溝ノ口駅 下車徒歩 8 分
参加費：¥22,000（セミナー・会食・飲み物・¥16,000~¥17,000 相当の
輪島塗吉田漆器工房様のお椀またはお皿を含む 買い足し可能）
朝日酒造様春限定の吟醸酒「越州 桜日和」をご提供

プレゼント：ナハトマン様より新商品ジャポネスクシリーズ 23cm プレート 1 枚
エスノシリーズエスプレッソグラス 1 個
ヒガシマル醤油様より京風割烹白だし他

定 員：限定 12 名様 定員になり次第締切とさせていただきます
申し込み：kiyomi@infinita.jp 又は 044-873-2311
FB・Insta からもお申し込み頂けます
*お申込み後、振込先をお知らせ致します

主 催：ひがしきよみテーブル&フードコーディネート教室
協 賛：朝日酒造（株）・ヒガシマル醤油（株）
RSN Japan（株）ナハトマン

