

セミナー内容 **参加無料**

4/17 江戸切子で味わう日本酒をテーマに尾畑留美子さん(尾畑酒造)によるリアルな日本酒のお話や現場の紹介。実際に江戸切子で日本酒も味わえます。

4/18 日本の春の和を五感で楽しむをテーマに日本酒・江戸切子だけでなく和のアロマのお話(池谷香さん: Aromerome主催)、現代の春の和を考えるひと時に、先生によるデモンストレーションや江戸切子で日本酒もお楽しみいただけます。

日本酒で体を和ませ、和の香りで心を和ませ、江戸切子で感覚を和ませる。

# 日本の文化を

# 楽しむ

ということ 春の和の巻

第4回  
ものづくりのリアル

春の和を体と心と感覚でお楽しみいただけるセミナー形式のイベントです。

4.17 (sat) - 18 (sun)

15:30 ~ 17:00 **予約不要** **入場無料**

開場12:00 展示作品をご自由にご覧いただけます。

表参道Rin

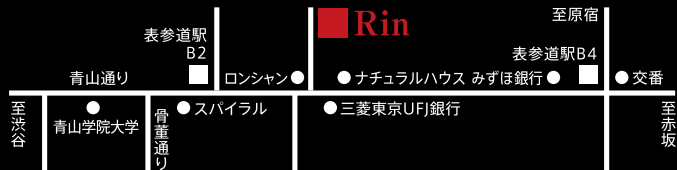
日本酒 / 尾畑酒造  
OBATA SHUZO

江戸切子 / 華硝  
HANASHYO

表参道Rin / 3F

東京都港区北青山3-6-26  
TEL.03-6418-7024 (3F 会場直通番号)

東京メトロ銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道駅」  
B2出口またはB4出口より徒歩2分



主催

尾畑酒造 [担当 尾畑]  
www.obata-shuzo.com

江戸切子の店 華硝 [担当 熊倉]  
www.edokiriko.co.jp

4.17 (sat) 18:00 ~ **要予約** こちらの会のみの参加もできます。

## 佐渡 + 江戸 = 粋な春を味わう会

セミナーでご紹介する大人の和を、場所を移してより深く。佐渡と江戸のものづくりの歴史に触れつつ、尾畑酒造の真野鶴とともに新潟の春を味わい、華硝の江戸切子で江戸の文化を肌で感じていただけます。今宵限定の粋なひとときで、心も体も和ませてください。

会場: 静香庵(新潟館ネスパス1階) 東京都渋谷区神宮前4-11-7 TEL.03-5771-8500

定員: 35名 料金: 8,000円(当日お持ちください)

お申し込み方法: 4月12日(月)までに氏名・住所・連絡先・人数をご記載の上、メールまたはFAXでお申し込みくださいませ。

お申し込み先: [MAIL] hanashyo@edokiriko.co.jp / [FAX] 03-3682-2396

お問い合わせ先: [TEL] 03-3682-2321 ※電話での参加のお申し込みはお受けいたしかねます。ご了承ください。

協力: (財)にいがた産業創造機構 新潟館ネスパス

