

ワークショップ一覧

ワークショップ名	日程	会場名	当日受付開始時間	開催時間	催費	講師	内容	特典	お土産1
2 京都・美山荘 中東久人さんに聞く「自然と食の関係」と山菜料理を愉しむ	3月9日	日本橋茅場町 特設会場1F	11:00	11:30-14:30	¥10,000	中東久人(京都 野草一味庵「美山荘」)	3月初旬に採れ始める山菜をテーマに自然と和食に関するトークショーと中東さんによる山菜料理のデモンストレーション。最後はお食事をさせていただきます。 中東久人プロフィール 米国とフランスの大学でホテル経営を学び、パリのレストランでサービススタッフとして働いた後に、石川・金沢の料亭で修業を積み、26歳で「美山荘」4代目に就く。「美山荘」は京都の山奥、花背(はなせ)の里にある摘草料理で有名な料理旅館で、摘み取った季節の草花や旬の野菜に魚を取り入れた美しい料理は門外不出と言われ、多くの文化人から愛される。海外でのミシュラン星付きシェフとのコラボレーションやワークショップを多数行い、日本料理の普及活動にも力を注ぐ。 美山荘HP http://miyamasou.jp/	観覧会チケット各種200円引き	にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)
3 発酵王子 伏木伸頭の発酵塾1	3月16日	日本橋茅場町 特設会場1F	11:00	11:30-14:30	¥10,000	伏木暢頭(発酵王子)	発酵にまつわる伏木さんのお話と実際に発酵を体験する5回セット(単体でも購入可能)ひしお(醬) 伏木伸頭プロフィール 現在の「発酵食」「麺」人気の立役者の一人。イタリアン、和食など料理の道を極めること20年、独学で麺について学ぶ。テレビや雑誌などにも度々登場。発酵教室や講演会でも活躍し「発酵王子」として親しまれている。最近では飲食店のメニュー開発のエキスパートとしてフードコンサルティングも手掛け、日本各地にて人と文化と発酵を通じての地域活性化、蔵の存続に力を注いでいる。2014年からは海外での活動もスタート。著書も多数。 醸HP http://www.kamose.co.jp/	観覧会チケット各種200円引き	にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)
5 本場南部鉄器職人と作るピューター鑄物で作るペーパーウェイト	3月23日	日本橋茅場町 特設会場1F	13:00	13:30-15:30	¥4,000	鈴木成朗(鈴木盛久工房) http://www.suzukimorihisa.com/	鑄物は専用の設備が必要なことや高温の危険などから一般には体験することが難しいのですが、比較的融点の低いピューター(錫合金、融点240℃ほど)を使用する事により、鑄型を作り、溶けた金属を流し、磨いて仕上げるという一連の体験が可能となりました。今回は鑄型に紙コップを用いてメダル形のペーパーウェイトを製作するWSです 鈴木成朗(鈴木盛久工房)プロフィール 寛永2年(1625年)創業の南部鉄器工房「鈴木盛久工房」代表。東京藝術大学工芸科鑄金専攻を卒業後、美術学校の講師、アパレルブランドグラフィックデザイナーなどを経て2008年より鉄器作りの道に。400年続く伝統技術を用いながら現代的な感性で作品を製作し、南部鉄器の普及に努めている。 鈴木盛久工房HP http://www.suzukimorihisa.com/	観覧会チケット各種200円引き	にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)
6 テーブルコーディネーターと、和紙のデザイナーがおもてなす「江戸の花見 春のおもてなし-花見弁当のコーディネートと和紙のアレンジ」	3月24日	日本橋茅場町 特設会場1F	17:30	18:00-21:00	¥5,000	愛甲真希(TO-RI) / WACCA JAPAN	「江戸の花見 春のおもてなし-花見弁当のコーディネートと和紙のアレンジ」-江戸のお花見をテーマに、TO-RIさん、WACCA JAPANさんで春のおもてなしワークショップ開催。(食文化と和紙を軸に、江戸時代のおもてなしを学び、体験してもらうのが主旨です)江戸時代のお花見をメインに、「和紙と日本酒や食を絡めた春のおもてなし」という内容で実際のお花見や、春の宴会の場で使える和紙のアレンジや食器コーディネート等を学び、体験。 愛甲真希(TO-RI)プロフィール 「素材を生かす」をテーマに目でも楽しめるような色使いを得意とし、舌だけでなく心に響くような創作料理を展開。今までにない食と空間のトータルプロデュースを行う。様々な媒体でのメニュー提案や各種商品とのコラボレーション、ウェディングなどのパーティードレクションやテーブルコーディネートなど。 TO-RI HP https://www.to-ri.info/ WACCA JAPANプロフィール 和紙の魅力を感じない多くの方に味わって頂きたいという思いからWACCAが誕生。日本各地で作られた独創的な美しい和紙の数々を自由な素材としてとらえ、現在のライフスタイルにそのまま活かせる商品を提案。オリジナルの和紙の制作コーディネートや和紙への印刷、製品デザイン・企画、和紙を使ったアート作品などの販売も行っている。 WACCA JAPAN HP http://www.wacca=paper.jp/	観覧会チケット各種200円引き	にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)

7	発酵王子 伏木伸頭の発酵塾2	3月30日	日本橋茅場町 特設会場1F	11:00	11:30-14:30	¥10,000	伏木暢頭(発酵王子)	<p>発酵にまつわる伏木さんのお話と実際に発酵を体験する5回セット(単体でも購入可能) 醤油</p> <p>伏木伸頭プロフィール</p> <p>現在の「発酵食」「麺」人気の立役者の一人。イタリアン、和食など料理の道を極めること20年、独学で麺について学ぶ。テレビや雑誌などにも度々登場。発酵教室や講演会でも活躍し「発酵王子」として親しまれている。最近では飲食店のメニュー開発のエキスパートとしてフードコンサルティングも手掛け、日本各地にて人と文化と発酵を通じての地域活性化、蔵の存続に力を注いでいる。2014年からは海外での活動もスタート。著書も多数。</p> <p>醸HP http://www.kamose.co.jp/</p>	<p>展示会チケット各種200円引き</p>	<p>にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)</p>
8	割烹着ワークショップ ～みんなのかっぱ着作り～	4月6日	日本橋茅場町 特設会場1F	12:30	13:00-18:30	¥5,000	ヒラマツサヨリ	<p>自分の為、誰かの為に自分好みのかっぱ着を作るイベント。 子供サイズの型紙も用意します。親子でお揃い 兄弟でお揃いも出来ます。 ベシックデザインは脇と肩を縫えば形が出来上がります。後は袖口、裾、衿ぐり後ろ中心を始末して、リボンを付ければ完成。 ポケットやフリルを好きにつけれます。 型紙は持ち帰れるので、家でも作れます。 ゲスト持参物 筆記用具 紙切りハサミ 布切りハサミ ※使い慣れた縫製道具がある人は持参</p> <p>ヒラマツサヨリ プロフィール</p> <p>平成12年にアパレルブランド「ALUMINA」を立ち上げ、セレクトショップを軸に全国で展開。平成24年、大人女子ステーションリー80CTUPLEを立ち上げ、アロマ付きフラワー型付箋「BOTANICAL PETAL」が多数のメディアに取り上げられる。現在、カテゴリーを越境した物づくりで活動中。</p>	<p>展示会チケット各種200円引き</p>	<p>にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)</p>
9	日本橋・茅場町 de "みやこ染め"を使った色遊び	4月7日	日本橋茅場町 特設会場1F	13:00	13:30-15:30	¥4,000	渡邊美香(m4y) http://m4y.jp/	<p>100年以上前から日本の家庭で親しまれてきたECO染料を使い、「染める」ということを体験していただけます。 当日は、染める様に前処理をしたトートバッグ、ハンダナを染めていただけます。 お色をしっかり定着させるため、後日こちらで色止めを施し仕上げをして郵送させていただきます。 世界でひとつだけのモノを自分の手で作る楽しさを感じていただくと嬉しいですよ。※当日は、汚れてもいい服装か、エプロンをご持参ください。</p> <p>お申し込みいただくときにトートバッグかハンダナで選択。</p> <p>渡邊美香(m4y)プロフィール</p> <p>たくさんの出逢いから感じたもののかたちにし、繋げていきたいとm4y.(エムフォーユー)を立ち上げた。幼い頃から身近にあった手染めを取り入れ、ヴィンテージウェア、旅先からインスピレーションを得たアクセサリ、ワンマイルウェアなどデイリーユースなアイテムをRonhermanなどで展開。日本橋みやこ染めを使用し、染物の楽しさを伝える為、ワークショップを開催している。</p> <p>m4y HP http://m4y.jp/</p>	<p>展示会チケット各種200円引き</p>	<p>にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)</p>
10	発酵王子 伏木伸頭の発酵塾3	4月13日	日本橋茅場町 特設会場1F	11:00	11:30-14:30	¥10,000	伏木暢頭(発酵王子)	<p>発酵にまつわる伏木さんのお話と実際に発酵を体験する5回セット(単体でも購入可能) ぬか</p> <p>伏木伸頭プロフィール</p> <p>現在の「発酵食」「麺」人気の立役者の一人。イタリアン、和食など料理の道を極めること20年、独学で麺について学ぶ。テレビや雑誌などにも度々登場。発酵教室や講演会でも活躍し「発酵王子」として親しまれている。最近では飲食店のメニュー開発のエキスパートとしてフードコンサルティングも手掛け、日本各地にて人と文化と発酵を通じての地域活性化、蔵の存続に力を注いでいる。2014年からは海外での活動もスタート。著書も多数。</p> <p>醸HP http://www.kamose.co.jp/</p>	<p>展示会チケット各種200円引き</p>	<p>にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)</p>
11	にんべんの醸出汁塾	4月20日	日本橋茅場町 特設会場1F	11:00	11:30-14:30	¥4,000	株式会社 にんべん	<p>かつお出汁についてのお話と、出汁の取り方のデモンストレーションを行い、出汁がらでふりかけを作ります。お客様にはだしのテイステイングをいただき、上記デモンストレーションで作ったお味噌汁、ふりかけを食していただけます。ご希望の方には鰹節削り体験もしていただけます。</p> <p>株式会社 にんべんプロフィール</p> <p>1699年(元禄12年)創業。東京日本橋の鰹節専門店です。本枯鰹節から時代に合った食提案を発信していきます。 かつお節や各種加工食品を製造・販売しております。</p> <p>株式会社 にんべんHP http://www.ninben.co.jp/</p>	<p>展示会チケット各種200円引き</p>	<p>にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)</p>

12	刺さる隈取りトートバッグ 打ってもらい☺ ～隈取りをスタッフでデコ盛り～	4月21日	日本橋茅場町 特設会場1F	17:30	18:00-21:00	¥7,000	ヒラマツサマリ	<p>トンカチで打つ快感とハイグレードのスタッフで隈取りを盛り高揚感に没頭するイベント。トートバッグというアイテムを用いることにより、季節や老若男女を問わない事で開口をひろげます。スタッフはイタリア製を使用。ルパン、ヴァレンチノ、シャネル始め多くのラグジュアリーメゾンが使用する、美しいパーツを使用します。個人では手に入らないスタッフです。</p> <p>ヒラマツサマリ プロフィール</p> <p>平成12年にアパレルブランド「ALUMINA」を立ち上げ、セレクトショップを軸に全国で展開。平成24年、大人女子ステーションリー-80CTUPLEを立ち上げ、アロマ付きフラワー型付箋「BOTANICAL PETAL」が多数のメディアに取り上げられる。現在、カテゴリーを越境した物づくりで活動中。</p>	展覧会チケット各種200円引き	にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)
13	発酵王子 伏木伸頭の発酵塾4	4月27日	日本橋茅場町 特設会場1F	11:00	11:30-14:30	¥10,000	伏木暢頭(発酵王子)	<p>発酵にまつわる伏木さんのお話と実際に発酵を体験する5回セット ボン酢</p> <p>伏木伸頭プロフィール</p> <p>現在の「発酵食」「麹」人気の立役者の一人。イタリアン、和食など料理の道を極めること20年、独学で麹について学ぶ。テレビや雑誌などにも度々登場。発酵教室や講演会でも活躍し「発酵王子」として親しまれている。最近では飲食店のメニュー開発のエキスパートとしてフードコンサルティングも手掛け、日本各地にて人と文化と発酵を通じての地域活性化、蔵の存続に力を注いでいる。2014年からは海外での活動もスタート。著書も多数。</p> <p>醸HP http://www.kamose.co.jp/</p>	展覧会チケット各種200円引き	にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)
15	茶人と詩人の『大江戸神水藤栗毛』	5月12日	日本橋茅場町 特設会場1F	17:30	18:00-21:00	¥4,000	松村宗亮(茶人/SHUHALLY)・菅原敏(詩人)	<p>東京23区に点在するありがたいお水「御神水」を求めて。現代の弥次さん喜多さんよろしく、茶人・松村宗亮と詩人・菅原敏がぶらりと街歩き。街の老舗で名菓を頬張りつつ、かかとをならしてあの街、この街。それぞれの御神水や神社仏閣に隠された歴史を紐解いてゆきます。ワークショップでは道中の模様をご紹介しつつ、各街の名菓と共にお茶席をお楽しみいただけます。</p> <p>松村宗亮プロフィール</p> <p>「裏千家学園茶道専門学校」を卒業後、2009年横浜区内にて茶道教室SHUHALLYを開始。茶の湯をもっと自由に！もっと愉しく！というコンセプトによる活動が共感を呼び、全国の百貨店やギャラリー、海外や首相官邸から招かれ多数の茶会を開催。伝統文化によるチャリティイベントを主催するなど日本文化の新たな伝統の開拓・発信に努める。</p> <p>SHUHALLY HP https://shuhally.jp/</p> <p>菅原敏プロフィール</p> <p>詩人。2011年、アメリカの出版社PRE/POSTより詩集『裸でベランダ/ウサギと女たち』で逆輸入デビュー。新聞や雑誌への寄稿のかたわら、異業種とのコラボレーション、ラジオやテレビでの朗読、テレビの館内放送ジャックなど、幅広く詩を表現。Superflyへの作詞提供、東京藝術大学大学院との共同プロジェクト、美術館でのインスタレーションなど、アートや音楽との接点も多い。現在は雑誌『BRUTUS』ほか連載多数。</p> <p>菅原敏HP http://sugawarabin.com/</p>	展覧会チケット各種200円引き	にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)
16	発酵王子 伏木伸頭の発酵塾5	5月18日	日本橋茅場町 特設会場1F	11:00	11:30-14:30	¥10,000	伏木暢頭(発酵王子)	<p>発酵にまつわる伏木さんのお話と実際に発酵を体験する5回セット(単体でも購入可能) 甘酒</p> <p>伏木伸頭プロフィール</p> <p>現在の「発酵食」「麹」人気の立役者の一人。イタリアン、和食など料理の道を極めること20年、独学で麹について学ぶ。テレビや雑誌などにも度々登場。発酵教室や講演会でも活躍し「発酵王子」として親しまれている。最近では飲食店のメニュー開発のエキスパートとしてフードコンサルティングも手掛け、日本各地にて人と文化と発酵を通じての地域活性化、蔵の存続に力を注いでいる。2014年からは海外での活動もスタート。著書も多数。</p> <p>醸HP http://www.kamose.co.jp/</p>	展覧会チケット各種200円引き	にんべんさんから一般小売品のふりかけをアソートでお一人様1つ (http://www.ninben.co.jp/product/gohan/furikake/)