



## ■ 技 × 発想 × 連携 = 五感刺激

見る・触れる・聴く・嗅ぐ・味わうこと。  
作品を体感してください。

○有田焼(辻与製陶所 与山窯) ○江戸切子(江戸切子の店 華硝) ○日本酒(尾畑酒造)  
五感で学ぶ展示会をお楽しみくださいませ。

ミニセミナー開催 14:00~15:00

江戸切子・有田焼で日本酒を楽しみながら、職人によるミニセミナーを楽しむイベント。  
宮内祥子さん(料理・チーズ研究家)による日本酒にぴったりの料理・お菓子のご紹介もあります。

11月28日(土)-29日(日) 12:00~17:30(展示) **ミニセミナー** 14:00~15:00

表参道 **Rin** [3F] 〒107-0061 東京都港区北青山3-6-26 TEL.03-6418-7024 (3F 会場直通番号)  
入場無料

主催: 江戸切子の店 華硝 [担当 熊倉]  
TEL.03-3682-2321 MAIL.hanashyo@edokiriko.co.jp  
H.P. [www.edokiriko.co.jp](http://www.edokiriko.co.jp)  
詳細は華硝HPにて随時掲載します



江戸切子の店 華硝:  
創業64年。繊細なカットと手磨きの技による華やかな江戸切子を制作する工房。洞爺湖サミットなどの国賓の方への贈呈品も制作。  
店舗は江東区亀戸にある直営店のみにも関わらず、独自の世界観にはファンが多く、海外からの来店も多い。