

2013 年度 寿月堂 銀座 歌舞伎座店 下期イベント予定

12 月(師走)編

◆企画展&サロン

金沢漆器能作 × 寿月堂 銀座 歌舞伎座店

「迎春～おもてなしの漆」



◇概要:

古より親しまれた漆の器。その魅力は、艶やかな美しさはもとより、実用性も高い日本の素晴らしい生活工芸品です。今回、石川県金沢で育まれた金沢漆器の魅力を多くの人々に知っていただく機会として、企画展「迎春～おもてなしの漆」を開催します。お正月に使っていただける器、お茶を愉しめる器の数々をご紹介します。

お呈茶を楽しみながらのサロンも開催します。

<能作>

安永 9 年(1780 年)金沢においてうるし業を創業。以来、200 有余年、初代 能登屋作太郎より 7 代に至るまで、うるし・漆器の製造販売はもとより「うるし文化」の拡がりを目指しつづけている。

◇展示期間:

2013 年 11 月 29 日(金)～12 月 15 日(日)

◇連動サロン:

○第 1 回目 「茶の湯と金沢漆器」

- ・2013 年 11 月 30 日(土) 1 回目 11:30～12:30 / 2 回目 16:30～17:30
- ・講師:岡 能久氏(株式会社能作 代表取締役社長)
- ・参加費:3,000 円(お茶とお菓子付き) ・参加人数:8 名/1 回

○第 2 回目 「日常に、お正月に。漆を上手に愉しむ」

- ・2013 年 12 月 10 日(火) 1 回目 11:30～12:30 / 2 回目 16:30～17:30
- ・講師:岡 能久氏(株式会社能作 代表取締役社長)
- ・参加費:3,000 円(お茶とお菓子付き) ・参加人数:8 名/1 回

1月(睦月)編

◆ワークショップ:

wagashi asobi × 寿月堂 銀座 歌舞伎座店
「手作り和菓子に挑戦 !!」



◇概要:

伝統的な和菓子をもっと面白い、新しい可能性を探って様々な活動をしている創作和菓子ユニットの wagashi asobi さんのワークショップです。

和菓子を手作りして、美味しいお茶と共に至福のひとときを愉しめます。

手作り和菓子に挑戦してみませんか？

wagashi asobi さんの大人気の「ドライフルーツの羊羹」「ハーブのらくがん」も期間限定で販売致します。(2014年1月15日(水)~1月29日(水))

<wagashi asobi> 稲葉基大さん+浅野理生さん

「一瞬一粒(ひとつひとつ)に想いを込めてつくる。」を理念として活動する二人の和菓子職人による創作和菓子ユニット。東京都大田区上池台のアトリエを拠点に、首都圏を中心に国内だけでなく NY の展覧会参加や Paris で茶会を開催するなど海外にも活動の「和」を広げている。

◇開催日時:

2014年1月25日(土) 1回目 10:30~11:30 / 2回目 17:00~18:00

◇参加費:

3,500円(お茶とお菓子付き)

◇参加人数:8名/1回

2月(如月)編

◆ワークショップ:

寿月堂 銀座 歌舞伎座店

「お抹茶を点ててみよう! ~親子で茶道体験」



◇概要:

親子でテーブルで楽しむ茶道体験です。なにより、美味しいお茶菓子とお抹茶を満喫できます。ぜひこのワークショップを体験して、ご家族とお家でゆっくりと抹茶を飲む時間を作ってみませんか。

◇開催日時:

第1回目 2014年2月8日(土) 10:30~11:30

第2回目 2014年2月9日(日) 10:30~11:30



◇参加費:

3,000円(お茶とお菓子付き)

◇参加人数:8名/1回・※どなたでもご参加いただけます。

3月(弥生)編

◆企画展&ワークショップ

寿月堂 銀座 歌舞伎座店

「屏風～江戸情緒を愉しむ暮らし」



写真提供：墨田区

◇概要:

1300年以上前に中国から伝わり、日本で独特な発展を遂げた屏風。和紙を使い、丈夫で長持ち、たたんでコンパクト等、屏風の機能性・デザイン性を兼ね備えた“たたむ文化”は日本人ならではのアイディアです。今回は“江戸屏風”を存分に愉しんでいただく企画展「屏風～江戸情緒を愉しむ暮らし」を開催。葛飾北斎、富士山、吉祥文様など、和様問わずに愉しめる様々なデザインの江戸屏風をご堪能ください。

お呈茶を楽しみながらのワークショップも開催します。

<片岡屏風店>

東京で唯一の屏風専門店。1945年創業以来、屏風をもっと身近なものになるよう、現代の生活に合ったもの造りをしている。

◇展示期間:

2014年2月28日(金)～3月16日(日)

◇連動ワークショップ:

○「からくり屏風をつくろう！」

ぱたん、ぱたんと動かしていくことで絵柄が変わる不思議な屏風です。昔の人が考え出したユニークな“たたむ仕組み”を使った「からくり屏風」をつくってみませんか。親子でもご参加いただけます。

・2014年3月8日(土)

1回目 10:30～11:30 / 2回目 13:30～14:30 / 3回目 15:30～16:30

・講師:片岡恭一氏(株式会社片岡屏風店 代表取締役社長)

・参加費:3,500円(お茶とお菓子付き)

・参加人数:8名/1回

常時開催

◆通常メニュー

寿月堂 銀座 歌舞伎座店
「日本茶体感コース」

◇概要:

日本茶の様々な楽しみ方が体験できるコースメニューです。
玉露、抹茶、煎茶、ほうじ茶など、お茶の味わいの違いを、
趣向を凝らしたスイーツとともに楽しみください。

コース内容

- ・季節のお茶/小菓子
- ・玉露(一煎目、二煎目)
- ・玉露 茶葉試食
- ・茶香炉体験(ほうじ茶づくり)
- ・抹茶 薄茶/スイーツ 3種
- ・炒りたてほうじ茶/あられ

◇開催日時:

毎週:火曜、水曜 11:00~12:00

◇参加費:

3,500 円

◇参加人数:6名

