

川勝英十津・五大 「軽い漆塗の器」展

川勝さんのうつわは、そのお人柄通り、ダイナミックで、気取らず、ほっこりしていて、使い込むうちに、ドわっと愛着が湧いてくる。私も毎日、お味噌汁をいただきます。軽いから、たっぷりおかずやお汁ものを入れても、片手でひょいっと持てるのです。

そして、昔は、桐の火鉢、桐ダンスが重宝されたように、熱の伝わりがないので「あちっ」てならない。とってもすぐれものなのです。

軽くて丈夫でザブザブ洗え、和洋問わず普段使いできる大好きな器です。

帆足めぐみ

木
漆
器

カリイウルシヌリバネノウツワ



川勝英十津・五大 「軽い漆塗の器」展

2019 2月22日(金) - 3月10日(日) 月曜定休日



トークイベント&桐漆の器でいただくヘルシーフランス料理の会 2月22日(金)

11時15分～川勝さんとのトークイベント / 12時～13時半位 桐漆でいただくフランス料理の会
申し込み【要予約】15名

漆芸家・川勝英十津さんと、息子さんの五大さんは、
京都の洛北花背にて、木取り→荒挽き→乾燥→仕上げ挽き
→布着せ→中塗り→上塗りの行程を自らの手で行われています。

桐の木地に川勝さん独自の工夫を巡らせた
器のプロセスをご紹介します。

そのあとは一竹田でレストランを営む 松竹祐介氏によるお料理
をいただきます。桐漆を様々な使い方で、フレンチを楽しみ
たいと思います。

ご参加お待ちしております！



Bistro & Cucina Champi

代表 松竹祐介氏

辻調理専門学校卒業後、フランスへ留学。
本場で、フレンチの修行を積んだ後、
Bistro & Cucina Champi (シャンピ)
をオープン。できる限り手をかけずシン
プルに、野菜の美味しさ引き出すヘルシー
なフレンチイタリアンのピストロを目指す。



帆足本家 富春館

〒879-7761 大分県大分市中戸次 4381

TEL 097-597-0002

<http://www.hoashi-honke.com>