

T
A
B
E
R
U



どこにでもある。
でも、誰も持っていない。
世界でただひとつの、皿。
はたらく器、おいしい皿。

DEAN & DELUCA

白磁皿 亀田大介

どこにでもある。
でも、誰も持っていない。
世界でただひとつの、皿。

はたらく器、おいしい皿。

T
A
B
E
R
U



DEAN & DELUCA

刷毛目皿 尾形アツシ

『ディーン&デルーカ六本木』はオープンしてから5周年。
豊穡の秋に日々の食卓を彩る「うつわ」をあつめた展示・即売会を開催いたします。

はたらく器、おいしい皿。

台所でまいにち使われて、どんな料理も受け止める。
どこにでもあるけれど、世界にひとつしかない。
粉引、白磁、染付、三島、鉄釉、緑釉、色絵・・・。
15人の作り手による、素朴で美しく、ときめき、愛される皿たち。
はたらく器、おいしい皿をお伝えします。

2012年10月10日(水)-11月7日(水)
DEAN & DELUCA 六本木 マーケットストア内

ディレクション 祥見知生(うつわ祥見) <http://utsuwa-shoken.com>

Event

同時開催イベント(要予約)

申込み方法は、六本木店頭またはウェブ受付ページ(www.deandeluca.co.jp/cookingclass)まで
*9/25(火)予約受付開始 / 詳しいイベント内容はホームページをご覧ください。

もっと器を愛するワークショップとひとつのお皿で楽しむ料理の会

〈1回目〉10/11(木) 〈2回目〉10/18(木) 19:00 - 21:00
参加費：4,200円(税込) / 定員：28名
ワークショップ講師：祥見知生氏

秋野菜を器でいただく料理教室

〈1回目〉10/16(火) 〈2回目〉10/24(水) 19:00 - 21:00
参加費：7,350円(税込) / 定員：28名
講師：なると屋+典座 イチカワヨウスケ氏

TABERU

TABERUにはbeがある。
存在と未来。
わたしたちの生きるを支えるもの。
器は食べる道具。

出展作家

石田誠(松山)
尾形アツシ(奈良)
小野哲平(高知)
小山乃文彦(常滑)
亀田大介(神奈川)
掛江祐造(常滑)
郡司庸久(栃木)
鶴見宗次(常滑)
榎山実則(鹿児島)
村木雄児(静岡)
村田森(京都)
横山拓也(多治見)
吉田直嗣(静岡)
吉村和美(益子)
吉岡萬理(奈良)

DEAN & DELUCA

六本木店 東京都港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン ガレリア B1 03-5413-3580 11:00 - 21:00 WWW.DEANDELUCA.CO.JP

写真 木村文吾