



料金後納
ゆうメール

野口悦士展 おいしい焼締め

2014年6月7日(土)～17日(火) 会期中無休

営業時間 11:00～18:00 作家在廊日 6/7～15迄の毎日

野口悦士さんは鹿児島県の種子島で焼締めの器を作っています。その焼締めは島で採れる優良な粘土だからこそ出来る、薄さと堅牢さを兼ね備えています。釉薬のかからない土と火によって生まれる焼締め特有の自然な色合いは、盛り付けられた料理を美しく引き立ててくれます。野口さんの工房を訪ねた際に、その器で手料理をご馳走になりました。青い空、青い海。島の自然に囲まれた中で食べる料理は、本当に美味しい。焼締めの器が、ひと際美しく感じる瞬間です。焼締めは、使い込むほどに魅力を増していきます。毎日、自ら料理を家族のために作る野口さん。器を作ること、ご飯を食べることは、同じように大切なことです。今回は新作の器展示と共に、焼締めの良さを実感して頂きたいと思い、野口さん自ら料理の腕をふるってもらいました。種子島の食材を使った料理で、焼締めの器の良さを少しでも実感してもらえればという思いです。皆さまのご参加をお待ちしております。店主

野口悦士さんの種子島手料理会

日程：6/7(土)～15(日)までの毎日開催 12時30分より

内容：種子島の食材を使った手料理を野口さんの器でご提供します。

A お茶漬けセット(づけトビウオ茶漬け、スープ、香の物) 800円

B パスタセット(アンチョビパスタ、サラダ、スープ、焼き物、フルーツ) 2000円

申込：予約優先となります。メールか電話でうつわノートまでお申込み下さい。

(ご希望日、お名前、人数、当日のご連絡先をお伝え下さい)

6/7土	A お茶漬け	15食
6/8日	A お茶漬け	15食
6/9月	B パスタセット	8名様
6/10火	B パスタセット	8名様
6/11水	B パスタセット	8名様
6/12木	B パスタセット	8名様
6/13金	B パスタセット	8名様
6/14土	B パスタセット	8名様
6/15日	B パスタセット	8名様
6/16月	無し	無し
6/17火	無し	無し

ギャラリーうつわノート

埼玉県川越市小仙波町1-7-6

TEL 049-298-8715

MAIL utsuwanote@gmail.com



野口悦士プロフィール

1975年 埼玉県生まれ

1999年 慶応義塾大学総合政策学部卒業
陶芸を志し種子島に渡る

2006年 唐津・中里隆氏に師事

2008年 スイッチバックキルン築窯

2014年 現在、鹿児島県種子島にて制作

