

変わらない心と、あたらしい心

とらや東京ミッドタウン店ギャラリー 第 19 回企画展

うるし展 ―和菓子とうつわ―

とらや東京ミッドタウン店は、和菓子だけではなく和の様々な魅力や価値も広くお伝えしたいと、ギャラリーを併設した唯一の店舗として運営しております。

■ 和菓子を引き立ててくれる「うるし」 ■

とらや東京ミッドタウン店ギャラリーでの「うるし」をテーマとした 2 度目の展示を開催いたします。（前回は 2007 年：お椀の製作工程を中心にご紹介）今回は、お重（菓子重）の製作工程や漆塗りのさまざまな技法、傷ついた器を直す「塗り直し」などをご紹介します。

場 所：	とらや東京ミッドタウン店内 ギャラリー (東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア地下 1 階)
会 期：	2010 年 12 月 10 日(金)ー2011 年 3 月 14 日(月)
時 間：	11:00~21:00 (店舗営業時間と同じ) ※無休 (東京ミッドタウン休業日に準じます)

「うるし」の器は、和菓子をより美しく引き立ててくれます。和菓子との相性が良いだけでなく、「多少の破損なら直せる」「使うほどに、洗うほどに艶が増す」「抗菌効果がある」などの利点が多々ある「うるし」の器をもっと身近に感じていただけたら幸いです。

開催にあたり、桐本 泰一氏にご協力いただきました。

※桐本 泰一氏：輪島キリモト・桐本木工所の漆デザインプロデューサーを務められ、「漆の里・輪島」から、普段の暮らしの中で「うるし」が当たり前に使ってもらえるよう、さまざまな可能性に挑戦されています。

■ 企画展限定商品 小皿・銘々皿 ■

大正時代から虎屋に伝わる「御菓子見本帖」のなかからそれぞれ 5 種の菓子意匠を選び、モチーフにしておつくりした小皿と銘々皿です。

●とらやオリジナル小皿

リバーシブル仕様になっており、片面は深い上塗り仕上げ、もう片面は金属のカトラリーでも傷がつきにくい「蒔地技法^{まきじ}」を用いました。普段の暮らしのさまざまなシーンでお使いいただけます。

販売価格：9,240 円/1 枚（税込み）



●とらやオリジナル銘々皿

蒔地仕上げを基調に、蒔絵師による漆絵塗り込みで模様を描いたスタイリッシュかつ珍しい仕上がりとなっています。

販売価格：9,240 円/1 枚（税込み）

