

## 「料理人と作る器展」 ご協力をお願い

青森県五所川原市の郊外の森にある津軽金山焼は、薪窯による焼締陶器の産地として 1985 年に創業しました。

付近には鉄分を含んだ多量の粘土と薪窯に適した木材があり、その恵まれた資源を活用し、時代の変化に合わせて津軽塗とのコラボレーションや、りんご灰、ワラ灰、黒緋だすきなど、新しい焼き締め技法を開発してきました。

私たちの器作りのコンセプトは使いやすさを中心に、家庭で親しまれる陶器を目指してきましたが、近年光栄なことにプロの料理人の方々に活用していただく事が多くなりました。わが国には古来から器も料理の一部という考えがあります。

そこで、日頃お客様に喜んでいただく事に心血をそそいでおられる料理人の皆様に、更に料理を引き立てる「料理の為の器」作りを共に作り上げたいと本企画にいたりしました。

私達もこの機会に業務用器作りの技術向上につなげていきたいと考えております。

本展示会の趣旨をご理解いただき、ぜひご協力いただきます様お願い申し上げます。

### ■ 「料理人と作る器展」

7月6日（土）～7月21日（日） 津軽金山焼ギャラリー内

#### 内容・ご提案

- ・プロの料理人の方々に一人1点、特にこだわりをお持ちの料理に使う器のデザインをお願いします。
- ・デザインいただいた物をサンプル製作
- ・サンプルができた時点でご確認いただきます。
- ・展示会場内ではお店と料理人の方のご紹介をさせていただきます。また器の販売もいたします。
- ・今回ご自身が作られた器を謝礼としてプレゼントさせていただきますのでお使い下さいくださいませ。また追加でご希望される方には特別価格にて製作もいたします。

## ■ 日程

### 【焼き色見本】



【焼しめ】



【りんご灰】



【わら灰】



【黒緋だすき】

同じお皿でも釉薬をかけたり炭化で焚くと印象が変わります。デザインにあわせて焼き方を上の4種類からお選びいただけます。

釉薬のかけ方をご指定いただけますが、焼き締めの特徴をいかし器全面に釉薬を使用するのはお控えください。(真ん中のみ、縁のみ、ラインをいれる等可能です。)

4/中旬～

サンプルをお送りします。

～5/10

修正、改良点をお伝え下さいませ

5/10～

製作開始

5/末～6/25

順次窯出しの器をお送りいたしますので、お使いになった様子を6/25までにデータでお送りくださいませ。

(お店紹介と共に使用します)

～6/28

最終窯出し予定

6/29～

会場設営

7/1

CM放送

本件の問い合わせ

津軽金山焼 業務部 柴田 歩

青森県五所川原市金山字千代鶴 5-79

TEL 0173-29-3350 FAX 0173-27-3011

Mail [info@kanayamayaki.com](mailto:info@kanayamayaki.com)