

有田焼を学び、有田焼の器で
おいしいイタリアンを食べ
有田焼のファンになりませんか？

ARITA

X

ITALIAN



セミナー内容

☆有田焼を知る

有田焼の歴史・有田焼ができるまで
地元講師 池田和史（伝平窯）
篠原文也（まるぶん）

☆料理と器

有田焼を使いこなす
講師 柳ノ浦 石井秀代氏

☆食事会

有田焼の器で、石井秀代さんの料理を
楽しんでいただき、地酒・ワインを飲み
ながら、有田の窯元さんたちとの会話を
楽しんでください！

日時：平成25年2月23日（土）

11：00～15：00

場所：石井秀代クッキングスクール

TAVOLA

（JR目黒駅から徒歩5分）

定員：24名（先着順）

参加者募集

参加費

5,000円

（食事代込）



ご参加の方に
伝平窯のかわいい
猪口を1個と
パスタのレシピ集
プレゼント



メニュー

- ☆キノコのクリスティーニ
- ☆ありた鶏と冬野菜のパスタ
- ☆魚介のパスタブレッド
- ☆佐賀牛のピスタッカ黒トリュフ 添え
など



石井秀代さん

問い合わせ先
肥前陶磁器商工協同組合
佐賀県西松浦郡有田町本町丙954-9
TEL：0955-43-2711
FAX：0955-43-2705
E-Mail：maruhi2@sand.ocn.ne.jp