

関係者各位

2020年11月吉日

「とらや市 鉢」開催のお知らせ

「とらや市」(とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーにて 2014 年より不定期で開催)では、食にまつわる実用的な道具を展示・販売しています。その第 9 回目となる「とらや市 鉢」を、とらや 東京ミッドタウン店ギャラリー(期間:2020年12月2日(水)~2021年3月26日(金))、ならびに、とらや 赤坂店(期間:2021年1月9日(土)~3月9日(火))にて開催いたします。



■概要■

鉢は、皿よりは深くすぼみ、碗よりは浅く、口の開いた容器と定義されますが、形や大きさは多種多様です。本展では、鉢が食まわりでどのように使われてきたのかを辿りながら、普段の食卓に取り入れやすい鉢をご紹介します。お気に入りの鉢を見つけて、料理を盛り付けてみませんか。

企画協力：暮しの手帖社、小石原ポタリー協同組合、十日町市博物館、長尾智子、(有)堀江陶器（五十音順、敬称略）

■とらや 東京ミッドタウン店での開催基本情報■

会 期 :2020年12月2日(水)~2021年3月26日(金)

時 間 :休日・営業時間は東京ミッドタウンに準じます。

場 所 :とらや 東京ミッドタウン店ギャラリー

(東京都港区赤坂 9-7-4 D-B117 東京ミッドタウン ガレリア地下1階)

電話番号 :03-5413-3541

■とらや 赤坂店での開催基本情報■

会 期 :2021年1月9日(土)~3月9日(火)

時 間 :平日 9:00~19:00 土日祝 9:30~18:00

場 所 :とらや 赤坂店内 2階

(東京都港区赤坂 4-9-22)

電話番号 :03-3408-2331

※縮小版の展示・販売を行いません。

【主な展示内容】

●今も昔も、いつもそばに鉢

虎屋文庫の所蔵する錦絵や、雑誌『暮しの手帖』の誌面を通じて、はるか昔の縄文時代から現代まで、どのような鉢が使用されてきたのかを辿ります。(現物ではなく画像でのご紹介となります。)

●いろいろな鉢

全国5カ所の焼き物の産地(小石原・信楽・高田・波佐見・読谷山)から10点の鉢を取り上げ、鉢の形や種類をご紹介します。これらの鉢は実際にその場で購入が可能です。

●鉢のある食卓

同じ鉢に異なる料理をよそったら、あるいは、異なる鉢に同じ料理をよそったら、食卓の雰囲気はどのように変化するのでしょうか。展示・販売をする鉢に、それぞれ家庭の素朴な料理を合わせ、鉢の使い方をご提案します。



■販売商品の一例■

全国5カ所の焼き物の産地から陶器と磁器の鉢11種類を販売いたします。そのほか、^{さんしょう}山椒すりこぎや^{しゅろ}棕櫚たわしなど、鉢と合わせてご使用いただける商品の販売も行ないます。



上段左から

「小石原ポタリー 入れ子鉢」8,800円(福岡県・小石原焼)／「SEN」2,200円(長崎県・波佐見焼)／「間取 花型深皿」1,760円(長崎県・波佐見焼)

下段左から

「小石原ポタリー 深鉢ブラウン」5,500円(福岡県・小石原焼)／「粉引 輪花高台鉢」1,430円(滋賀県・信楽焼)／「青白釉流し筒型大鉢」5,500円(長崎県・波佐見焼)

※価格はすべて税込です。

※料理やスプーンなどは使用イメージです。販売商品ではありません。

【とらや市とは】

とらやで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いう思いから、ギャラリーを併設し企画展などを開催しています。

「とらや市」では、生活の中の伝統的な道具の実用性や美しさを、改めてみつめ直すきっかけをお届けしたいという思いから、食にまつわる実用的な道具を展示・販売してまいりました。これまで「ふきんとてぬぐい」(第2回)や、「弁当箱」(第5回)などを開催し、本展で9回目となります。



<取材に関する問い合わせ先>

株式会社虎屋 マーケティング部 広報 東京都港区元赤坂 1-5-8 虎屋第2ビル 3階 担当:神田
電話: 03-3408-4128 / FAX: 03-3408-6274 メール: kouhou@toraya-group.co.jp