

しる つかう たのしむ

2025
10.4^{SAT} 5^{SUN}

第 59 回常滑焼まつり

場所 ボートレースとこなめ会場内
ファミリールーム

セミナー
申込不要
参加無料

フード
事前予約
あり

急須とお茶
器と料理に植物も



TOKONAMEYAKI MATSURI

つくるを知って
つかうを深める

セミナー&フードラウンジ

\ 詳しくは HP へ /



セミナー

限定4名様!

急須にまつわる疑問・質問 大募集!

応募はコチラ /

皆さまからの質問に急須のプロがお答えします!
質問が選ばれた方には、常滑焼まつりで使える
“急須お買い物券 3,000 円分” をプレゼント!



申込
不要

参加
無料

	10/4 SAT	10/5 SUN
10:00	シェフ直伝! 盛り付けテクニック ＜ル・クーリュズ 渡邊大佑シェフ＞ 普段の料理が映える盛り付け実演	和洋シェフ 2 人の盛り付け比べ ＜渡邊大佑シェフ・山田智史シェフ＞ 家庭で使える盛り付け実演
11:00	プロが教えるフードフォト講座 ＜indoor 神谷美保さん＞ フードスタイリストによる撮影実演	盆栽ライフ - 楽しく学ぶ使い方 - ＜大樹園＞ 盆栽の作り方や鉢の選び方の実演解説
13:00	三洲三河煎茶教室 おいしいお茶の淹れ方 ＜産地問屋 宮ザキ園＞ 急須でおいしく淹れるポイント実演	三洲三河煎茶教室 おいしいお茶の淹れ方 ＜産地問屋 宮ザキ園＞ 急須でおいしく淹れるポイント実演
14:00	作り手・売り手が指南! 急須のいろはセミナー プロが質問にお答えします 質問募集!	作り手・売り手が指南! 急須のいろはセミナー プロが質問にお答えします 質問募集!
15:00	多肉植物の寄せ植え講座 ＜山下園芸＞ 鉢の選び方や寄せ植えの方法を実演解説	刃物の研ぎ方レッスン ＜キング砥石＞ 砥石メーカーの正しい刃物の研ぎ方実演
16:00	Feel & Fun! やきもの実演 ＜(有) 石堂陶芸 石堂聖幸＞ 楽しく自由な制作スタイルの実演	・申込(予約)不要・参加無料です ・時間になりましたら、ファミリールームにお越し下さい

11:30-13:00

限定
各日70

事前予約 50
当日分 20

ル・クーリュズ

知多半島ブイヤベース & 特製パン

料金

5,000 円 (税込)

オリジナル常滑焼スープボウル付き

14:30-15:30

限定
各日30

事前予約 20
当日分 10

産地問屋 宮ザキ園

自分で淹れるティーセット

(オリジナル羊羹“和凡々”付き)

料金

3,000 円 (税込)

オリジナル常滑焼カップ付き

両日開催 /

フード ラウンジ

事前予約はコチラ

事前
予約可

>>>



数量に達し次第、受付終了

当日分
あり

11 時より当日分整理券を配布

*ファミリールーム前にて
*先着順 (なくなり次第終了)

*お支払いは、現金のみとさせていただきます

*いずれも常滑焼で料理やお茶をご提供します。使ったスープボウルやカップはお持ち帰りいただけます