

報道関係各位

2019年1月15日

日本茶や日本酒とともに楽しむバレンタイン。メイド イン ジャパンの“心”を込めて 伝統工芸シリーズ Vol.6 「Wa-Gokoro～和心～」 唐津焼のカップに5種のチョコレートを添えて。限定10個で販売

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明)の「ペストリーショップ」(LBF)では日本の伝統工芸とチョコレートのコラボレーションをテーマにシリーズで展開しているバレンタイン商品「Wa-Gokoro～和心～」を本年も販売いたします。価格は5,000円(限定10個)、ご予約受付は2月13日(水)まで、お渡し期間は2月1日(金)～2月14日(木)まで。



※写真はイメージです

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/valentinesday2019/42732/index.html>

伝統工芸シリーズの6作目を迎える本年は、昨年的好评にお応えして、中里花子作による唐津焼のカップとチョコレートのコラボレーションでお届けいたします。唐津と米国の双方で工房を構え、海外から日本の食文化を見つめ続けている中里氏。料理を盛ったり、花を飾ったり、お茶を頂いたり、生活の中で使い込むほど味がでてくる焼き物が魅力です。今回セレクトしたカップは、まさにその作風のテーマでもある“日常使いの中で変化を愛する器”。シンプルな外見ながら内側は貫入(※1)の表情が美しく、日常的に使っていくうちにこの模様が変わっていく様子を楽しむことができます。使い手の愛情によって育まれる唯一無二のカップ。貫入が奏でる器の景色を育てながら、一服のお茶や日本酒に親しむ“和みの心～和心”を演出してくれる作品です。チョコレートはカカオ成分の分量に変化をつけて様々なテイストを感じていただける5種類のチョコレートをご用意いたしました。香り高い日本茶、コクのある日本酒などお好みのお飲物とチョコレートの甘さや苦味の味比べをしながら大切な方と一緒に語り合うバレンタインをお楽しみいただけます。お父さまや会社の上司の方への贈り物に、自分へのご褒美として、和と洋の芸術を融合させたバレンタインチョコレートで、大切な方に日頃の感謝の思いをお伝えしてみたいはいかがでしょうか？

- 商品名 伝統工芸シリーズ Vol.6 「Wa-Gokoro～和心～」
- 料金 5,000円(限定10個。消費税込)
- 予約期間 2019年2月13日(水)まで
- お渡し日 2019年2月1日(金)～2月14日(木)
- ご予約・お問い合わせ ペストリーショップ(LBF) 電話：03-3476-3000(代表)(10:00～21:00)
電話または店頭、インターネット予約にて承ります。
- URL <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>
- 協力：「GALERIE AZUR(ぎやるり・あじゅーる)」(セルリアンタワー東急ホテルLBF) <http://1bankan.com/>

※注1)

貫入とは釉薬と素地の収縮率の差により、焼成後の冷却時に生じた釉のひび模様のことで、割れる時のひびや傷とは異なります。高温で焼かれる中で釉薬は溶けてガラスのような層となって陶器の上を覆います。焼かれた後に陶器自体の温度が下がっていきませんが、その時の収縮度が陶器本体の素地と釉薬との間で固まり釉薬がひびのような状態になって固まることを貫入といいます。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝/西澤、川島、三浦、猪鼻 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769(直通)
取材窓口 川島 E-mail: t.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com/>
セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

【チョコレート詳細】



(写真左より)

- ブラックチョコレート カカオ分 72%のヴァローナチョコレート「アラグアニ」を使用。
金箔付き カカオ分 53%のヴァローナチョコレート「エクストラ・ノワール」を使用。
銀箔付き カカオ分 66%のヴァローナチョコレート「カライブ」を使用。
ミルクチョコレート カカオ分 40%のヴァローナチョコレート「ジヴェアラ・ラクテ」を使用。
ホワイトチョコレート カカオ分 35%のヴァローナチョコレート「イボワール」を使用。
※「蓋 (ふた)」もホワイトチョコレートでできていますので、お召し上がりいただけます。
※カカオ分が増えるごとに風味がより強く濃く感じられます。

【唐津焼 中里花子作 カップ】

唐津焼 中里花子 (なかざと・はなこ) 制作。

一点一点手作りの生き生きとした表情を感じることができるカップです。

シンプルなデザインながら一点ものならではの温かみのある手触りと使い心地が使い込むほどに心を豊かにしてくれます。日常使いに様々なシーンで活躍してくれる作品です。

※器は一点一点職人の手作りのため、色、大きさが多少異なりますことご了承ください。

※協力：「GALERIE AZUR (ぎゃるり・あじゅーる)」(LBF) <http://1bankan.com/>

プロフィール

中里 花子(Hanako NAKAZATO)

唐津に育ち 16 歳で単身渡米、以後半生をアメリカで過ごす。日本の独特な食文化に目覚め、大学卒業後帰郷し、父、中里隆より陶芸を学ぶ。

平成 12 年の東京での親子展を皮切りに、以後日本、アメリカ各地で数々の個展を展開。

平成 19 年に故郷唐津に独自の工房 monohanako を設立。

平成 22 年にアメリカ・メイン州に monohanako west を設立。

現在、唐津とメイン州を半年ずつ行き来して作陶している。

【歴代 伝統工芸シリーズ 一覧】

日本の伝統工芸シリーズのバレンタインチョコレートは、ホテルのデザインコンセプトである「和と洋のコラボレーション」を具現化した商品のひとつとして2014年に初めて発売し、毎年完売する人気シリーズとなっています。

唐津焼の陶芸品とチョコレートをセットにした商品で、今年はシリーズ6作品目となります。日本が誇る職人が真心をこめて制作した唐津の焼き物とチョコレートを組み合わせたギフトセットで、日本酒や日本茶と、西洋菓子であるチョコレートとのマリアージュをお楽しみいただく商品として提案してまいりました。

2014年	KARATSU-唐津-2014 	唐津焼のぐい呑とチョコレート ぐい呑は熊本千治(くまもと・ちはる)の作品。	新作として発表したギフトセット。ホテルのコンセプト「和と洋のコラボレーション」を根底に、お嬢さまとお父さままでお酒を飲み交わすシーンをイメージしながら、特に目上の方に贈るバレンタイン商品として提案。
2015年	KARATSU-唐津-2015 	唐津焼のぐい呑とチョコレート ぐい呑は三玄窯にてセルリアンのバレンタイン商品のために制作されたオリジナル作品。	前年の好評にお応えしてぐい呑みのギフトセット。 勝運祈願や目標達成の縁起のよい「千鳥柄」を採用。
2016年	KARATSU-唐津-2016 	唐津焼の湯呑とチョコレート 湯呑は土屋由起子制作の黒唐津。	唐津出身の若手作家である土屋氏の黒唐津でスタイリッシュなバレンタインを提案。 会社の上司の方やお父さまはもちろん、自分へのご褒美チョコレートとしてもお薦めし、日本茶とのコーディネートを提案。
2017年	「Wa-Gokoro～和心～」 	唐津焼の湯呑とチョコレート 湯呑は隆太窯の中里太亀の作品。	唐津・隆太窯、中里太亀作の湯呑とのセット。 現在の唐津の顔ともいえる陶芸家のひとり中里氏の作品は、シンプルでモダンな美しさが魅力。気軽に身近に陶芸の奥深さを感じて頂けるギフトとして提案。
2018年	「Wa-Gokoro～和心～」 	唐津焼の白釉カップとチョコレート カップは中里花子の作品。	一点一点手作りの生き生きとした表情を感じることができるカップです。 シンプルなデザインながら一点ものならではの温かみのある手触りと使い心地が使い込むほどに心を豊かにしてくれます。和の食材はもちろん、洋の料理との相性もよく、日常使いに活躍してくれる作品です。

【GALERIE AZUR】（ぎやるり あじゅーる）（LBF） お問い合わせ 03-6427-0029（直通）
営業時間：11:00～18:00 定休日 無休（年末年始を除く）
URL <http://lbankan.com/>

芸術文化を愛する大勢の人が集う憩いの空間を目指し、
国内外トップクラスのアート作品や若手作家の作品を展示。
ライフスタイルや大切な記念にふさわしい、お気に入りの逸品との
出会いの場を提供している。

ぎやるり あじゅーる

GALERIE AZUR

【ペストリーショップ】（LBF） ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000（代表）

営業時間 10:00～21:00 定休日 無休

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、
スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を
販売。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも
留意し、旬の素材を用いた商品をラインアップしています。

