



はたらく器、おいしい皿。
まいにち使って、まいにち愛しい。
「食べることを愛する、おいしい皿。」
世界でただひとつの食卓に、日々の器たち。

TABLEU

2014



DEAN & DELUCA®



2012年の初開催から2年。
豊穣の秋に、日々の食卓を彩る「うつわ」をあつめたエキシビション(展示・即売)を開催いたします。

はたらく器、おいしい皿。2014

一枚の皿との出会いが
「食べること」を豊かにすることがあります。
お米、野菜、魚、チーズ、食材にそれぞれものがたりがあるように
器にも、作る手から使う手まで、ものがたりがあります。
まいにち使うたび、食べるのが愛しくなる、
20人の作り手の、表現豊かな、日常使いの皿たち。
食べることを愛する、日々の食卓へ。
器との出会いをどうぞお楽しみください。

2014年9月26日(金) - 10月6日(月)
DEAN & DELUCA 六本木 マーケットストア内

2014年10月10日(金) - 10月20日(月)
DEAN & DELUCA 大阪
10月10日(金) 祥見知生氏 在廊予定

ディレクション 祥見知生(うつわ祥見) <http://utsuwa-shoken.com>

Event

同時開催イベント(要予約)

申し込み方法は開催店舗、または、ウェブ受付ページまで。 <http://www.deandeluca.co.jp/>
詳しいイベント内容はホームページをご覧ください。

もっと器を愛するワークショップ おいしいうつわの使い方

2014年9月30日(火) 19:00 ~ 20:30 DEAN & DELUCA 六本木 マーケットストア内
参加費：3,240円(税込み) / 定員28名 ワークショップ講師：祥見知生氏

DEAN & DELUCA®

六本木店 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン ガレリア B1 03-5413-3580 11:00-21:00
大阪店 大阪府大阪市北区大深町4-1 グランフロント大阪ショップ&レストラン うめきた広場 B1 06-6359-1661 マーケット 10:00-22:00

写真 木村文吾

TABERU

TABERUにはbeがある。
存在と未来。
わたしたちの生きるを支えるもの。
器は食べる道具。

出展作家

石田誠 (松山)
尾形アツシ (奈良)
小野哲平 (高知)
小山乃文彦 (常滑)
掛江祐造 (常滑)
亀田大介 (大分)
寒川義雄 (広島)
郡司庸久 (栃木)
郡司慶子 (栃木)
須藤拓也 (東京)
鶴見宗次 (常滑)
樫山実則 (鹿児島)
八田亨 (大阪)
村上躍 (神奈川)
村田森 (京都)
横山拓也 (多治見)
吉岡萬理 (奈良)
吉田崇昭 (福岡)
吉田直嗣 (静岡)
吉村和美 (益子)