

東京 芝 とうふ屋うかい×源右衛門窯 春の特別企画 「眼福のうつわと口福の一皿」 2021年3月23日（火）～5月23日（日）

～新作の先行販売や源右衛門窯特別会席、窯元染付絵付師による手描き実演なども実施～

東京・神奈川を中心にレストランを展開するうかいグループ（本社：東京都八王子市）のとうふ会席料理店「東京 芝 とうふ屋うかい」は、有田焼を代表する窯元である源右衛門窯（代表：金子昌司 本社：佐賀県西松浦郡）とのコラボレーションによる器の展示・販売を、2021年3月23日（火）～5月23日（日）まで実施します。また、会期中には、源右衛門窯特別会席や窯元染付絵付師による手描き実演を期間限定で実施します。



“のれんをくぐれば、そこは江戸”をコンセプトにした非日常空間で、自家製とうふと旬の食材を使ったとうふ会席料理を味わうことができる「東京 芝 とうふ屋うかい」。春を愛でる催しとして、日本の磁器発祥の地・有田に窯を築いて260年余の窯元「源右衛門窯」とのコラボレーションによる「眼福のうつわと口福の一皿」を開催します。店内に並ぶのは、江戸時代に“おてしよ皿”の愛称で親しまれた手塩皿の復刻品や桜を染錦古伊万里技法で描いた大皿など、約350点もの食器や工芸品。縁起のよい茄子をあしらった染錦縁茄子シリーズの新作は、一般販売に先駆けて販売します。江戸情緒あふれる空間で、古伊万里のこころを引き継ぐ源右衛門窯の世界をお楽しみください。

また、会期中の特別企画として、4月13日（火）～5月23日（日）まで、源右衛門窯の器をメイン料理に使用した特別会席をご用意しています。さらに、4月16日（金）・17日（土）・18日（日）の3日間は、源右衛門窯から染付絵付師をお招きして手描き実演を開催します。この3日間に源右衛門窯特別会席をご予約いただいたお客様には、源右衛門窯の抹茶碗を用いたお抹茶のサービス（お団子付き）もご用意しております。麗らかな春の陽気に誘われて、寛ぎの空間でゆったりとお過ごしください。

東京 芝 とうふ屋うかい×源右衛門窯「眼福のうつわと口福の一皿」概要

◆源右衛門窯展示・販売

人気シリーズの先行販売あり

期間：3月23日（火）～5月23日（日）

場所：東京 芝 とうふ屋うかい 店内1階 特設ギャラリー、店内随所

内容：・食器、工芸品の展示

・染錦縁茄子シリーズの新作先行販売

※どなたでもご来店いただくことが可能です。全ての商品をお買い求めいただけます。

◆源右衛門窯特別会席

3日間限定の特別サービス付き

期間：4月13日（火）～5月23日（日）

価格：16,900円（税込・サービス料10%別）

内容：源右衛門窯の器を用いた特別会席コース

※事前にご予約ください。

※ 4月16日（金）・17日（土）・18日（日）に源右衛門窯特別会席を

ご予約いただいたお客様には、源右衛門窯の抹茶碗を用いた点てたてのお抹茶とお団子のサービス付きです。

◆窯元による染付絵付実演

有田の職人技を東京で！

期間：4月16日（金）・17日（土）・18日（日）12時～16時

場所：東京 芝 とうふ屋うかい 店内1階 特設ギャラリー

内容：窯元染付絵付師による手描き実演

※どなたでもご来店いただくことが可能です。



【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

源右衛門窯 展示・販売 3月23日（火）～5月23日（日）
人気シリーズの先行販売あり

ご自宅で愛用できる食卓用のやきもの(食器)と美術工芸品関連の住まいのやきもの(工芸品)が一堂に揃います。直径11センチ以内のお皿である手塩皿。古き時代から伝承した技術や情緒をそのままに継承した源右衛門窯の手塩皿は、調味料や薬味入れといった定番の使い方以外にも、アイデア次第で楽しくご利用いただけます。また、春を代表し国花として日本を象徴する満開の桜を、染錦古伊万里技法で描いた重厚感のある大皿では、季節を愛でることができます。さらに、古来より縁起のよい植物とされる茄子を描いた染錦縁茄子シリーズの新作の先行販売もあります。



日常使いしたい生地の薄さにこだわり抜いたフリーカップ



源右衛門窯の古伊万里調を代表する格調高い文様の大皿。観賞用としても秀逸な工芸品



つるりとした実が可愛い染錦縁茄子シリーズ。新作（5種類）が先行販売

源右衛門窯特別会席 4月13日（火）～5月23日（日）
3日間限定の特別サービス付き

源右衛門窯は、鉄板料理「うかい亭」でステーキを盛り付ける器として使用するなど弊社グループの料理を語るうえで欠かすことができない窯元です。源右衛門窯特別会席では、「うかい亭」オリジナルの器を用いたお肉料理をご用意しております。国産大豆と名水にこだわった名物料理と合わせて、彩りに満ちた庭園を眺めながら、食と器のおもてなしをご堪能ください。


**4月16日（金）・17日（土）・18日（日）限定
源右衛門窯の抹茶椀で愉しむ点てたての抹茶とお団子サービス**

有田陶器市開催時のみで使用されている抹茶椀。伝統と気品、手仕事によるぬくもりを兼ね備えた磁器でいただく点てたての抹茶。庭園を眺めながら、一服してみたいいかがでしょうか。

窯元染付絵付師（横田淳氏）による手描き実演 4月16日（金）・17日（土）・18日（日）
有田の職人技を東京で！

ろくろ、染付（下絵付け）、本窯、赤絵（上絵付け）から上絵窯といった複数の作業工程が存在するやきもの世界。実演では、染付工程の素焼生地に細筆で描く技法をご覧いただけます。熟練した職人が一筆一筆こころを込めて描くのは、“これほど端正で完成された染付はないだろう”と称される源右衛門窯を代表する逸品「栗に鶉絵皿」です。滅多に見ることができない繊細で緻密な職人技を、この機会に目の前でご覧ください。


各店舗概要
源右衛門窯
<源右衛門窯>

日本の磁器発祥の地・有田に窯を築いて260年余。往古のままの手技（てわざ）と、古伊万里のこころを受け継ぐ有田焼を代表する窯元です。熟達した各分野の専門陶工たちが厳選した材料を使用して心をこめて作る品は、温故知新そして優しさを備えた逸品です。時代が移っても、本物の機能美を追求する源右衛門窯は国内外で高く評価されています。

<東京 芝 とうふ屋うかい>

東京タワーの麓に広がる2,000坪の敷地。江戸の文化を現代に伝える東京の名所。四季折々の風情を見せる日本庭園を眺めながら、自家製とうふや季節の味覚を用いた会席料理をお楽しみいただけます。店内のBarではアフタヌーンティーの実施、とうふや油揚げをお求めいただけるお土産処も併設しております。

住所：〒105-0011 東京都港区芝公園4-4-13

電話：03-3436-1028 URL：<https://www.ukai.co.jp/shiba/>



【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>