

# EAST WORKS @KONFACTO EAST STUDIO

世界の、そして、日本の "EAST" である東京から発信する五感にしっかりと響き、今後のライフスタイルをより豊かにするためのワークショップシリーズ「EAST WORKS」。みなさん、ぜひご参加下さい。

地球の未来のことを考え、自由研究などの夏休み宿題・課題にも！

エコで可愛いしまんと新聞バッグを作ろう

2020/8/22 (土) 10:00-13:00

9/22 (火・祝) 13:30-16:30

講師：牧野晶子 (新聞バッグの公式インストラクター)

参加費：4000円 (材料費・お茶代込)

樹木から生まれた新聞紙が、また森へ還る、“循環”というエコの基本概念を呼び起こす楽しい知恵から出来上がった、新聞バッグを大中小3つ作ります。



## イベントや出張料理人として大活躍のアベクミコさんの世界を覗く

～美的ヤムウンセン～

2020/8/22 (土) 14:00-17:00

講師：アベクミコ (タイ料理人)

参加費：6500円 (材料費・レシピ込)

そのボリュームと料理したての温かいまま食べるスタイルも独特な春雨サラダ「ヤムウンセン」。さらに、2,3品をデモンストレーション交えて調理します。



電車：六本木駅(日比谷線・都営大江戸線)4分  
出口：広尾駅(日比谷線)4分出口、乃木坂駅(千代田線)5分出口よりそれぞれ徒歩10分。  
バス：渋谷駅東口5分(番乗り場より新橋駅前、赤坂テラスビルズ、六本木ビルを北行きのバス(都01)で西麻布下車、徒歩1分。



## まずは1日でお持ち帰りできる現代風金継ぎにチャレンジ

8/29 (土) 13:00-16:00・9/26 (土) 13:00-16:00

講師：笹原みどり(金継ぎ Oh! LaLa (キンツギウララ) 主催)

参加費：5500円 (材料費・お茶代込)

パテや新漆を使いどなたでも簡単に器を修復できるようにかぶれない新うしを使用し、アレンジされた現代風金継ぎです。

## 旬な食材を使って誰でもご自宅で楽しめるご自宅フレンチを提案

～鯛のテリーヌでおもてなし～

2020/9/6 (日) 11:00-13:30

講師：大塚野絵 (LEGUME オーナーシェフ)

参加費：6600円 (材料費・レシピ込)

脂がのって美味しい旬の鯛のテリーヌをメインに、付け合わせにもぴったりのタプナードやキノコのマリネなども。



## 見た目にも愉しめる”練り切り”を手作り

季節を愉しむ和菓子作り ～秋を模る練り切り～

2020/9/6 (日) 14:30-17:30

講師：須藤美幸 (和菓子教室主宰 JSA 練り切りアート® 認定講師)

参加費：6000円 (材料費・お茶代込)

秋をテーマにした練り切りを5つ作って1つを試食、残りの4つはご自宅へお持ち帰りできます。



## 盆栽の真打「真柏」が満を持して登場

現代インテリアにあうモダン盆栽～真柏盆栽～

2020年9/12 (土) 10:00-13:00・14:30-17:30

講師：琳葉千絵

(日本園芸協会「盆栽士」資格取得、琳葉盆栽教室 主宰)

参加費：12000円 (材料費・お茶代込)

通常は行わない針金掛けまでしっかり学べる特別3時間コース。年間を通しての管理方法もご紹介し、愛でる角度や流れ、盆栽と気軽に向き合っていく方法を楽しみながら学べます。



## スパイスの特徴から調合まで学べる2人の掛け合いも必見!

スパイスの極意を学んで南インド料理を作ろう!

2020/9/19 (土) 11:00-14:00・15:00-18:00

講師：マサラワラー (踊る! インドユニット)

参加費：6500円 (材料費・レシピ込)

スパイスとの相性バッチリの「マトンのミールス」作りと南インドのクレープ「ドーサ」を一人一人焼きます。

## 割れた器を漆で継ぎ美しく蘇らせる日本古来の伝統技法、本金継ぎ教室

8/19 (水) 13:00-15:00・8/29 (土) 10:00-12:00

9/9 (水) 13:00-15:00・9/16 (水) 13:00-15:00

9/26 (土) 10:00-12:00

講師：笹原みどり (金継ぎ Oh! LaLa (キンツギウララ) 主催)

参加費：20,000円 / 4回分 (基本材料費込)

5,000円 / 追加受講1回につき

仕上げるには、4～5回通っていただく必要がございますが、熱湯などにも使用できるので、大切な器を直すのにおすすめです。上記日程外にも随時開催されますので、ご都合に合わせて通っていただけます。

## 健康的にお酒とお料理を楽しみたい方へ

～美味しくても喜ぶ酒の肴～

いつまでも若々しく健康でいるためのスーパーフード活用法

2020/9/5 (日) 15:00-17:00

講師：Lottie

(スーパーフードエキスパート、ホリスティックヘルスコーチ)

参加費：6000円 (おつまみ3品・焼酎試飲付き)

腸内環境を整えることは「体内炎症」をコントロールすること。今回は、モリンガを題材に、スーパーフードを毎日の食生活に取り入れるコツをお教えします。



さらなる詳細・ご予約はこちらから。

<http://kontakto.jp>

