

韓国伝統工芸の里、南原市・全州市が誇る木の器に一流シェフが食で応える。

# 伝統工芸品を彩る料理発表会 & 商談会

## 食器、料理、演出のコラボレーション

【この度、韓国の南原(ナムウォン)市と全州(ジョンジュ)市において有名な、韓国の伝統工芸である食器に、一流シェフが贅沢な食材を用いたお料理で、韓国伝統食器の用途提案をさせていただきます。】

食の本場である韓国、全羅北道の全州市と南原市から、伝統工芸の食器を製作している企業が5社来日され、古来から食とその食を彩る食器が盛んだった由緒ある芸術をご紹介させて頂こうと、この度、食にこだわる3人のシェフが究極の鹿児島黒毛和牛「曾於さくら牛」を使ったお料理と食器類の用途提案をコラボレーションにて披露させていただきます。食器類はサンプルとしてもご用意させて頂いておりますが、実際に一流シェフが贅沢な食材を使ってご提案させていただきますので、是非、お気軽に「伝統工芸品を彩る料理発表会 & 商談会」にお越し下さいます様ご案内申し上げます。

主催：韓国 南原市、韓国 中小企業振興公団 全州地域本部

開催日：6月9日(火) 10:00~16:30

韓国参加企業：韓国伝統食器メーカー5社

会場：赤坂シュビア シーブルー [http://www.subir.co.jp/equipment/map\\_kaijo.html](http://www.subir.co.jp/equipment/map_kaijo.html)

東京都港区赤坂2-14-5プラザミカドビルB1

◆地下鉄千代田線赤坂駅 2番出口徒歩1分

◆地下鉄銀座線・南北線溜池山王駅より 徒歩3分

◆地下鉄丸の内線赤坂見附駅より 徒歩5分



ベトナム料理店、  
薬局、吉野家の  
交差点を目印に  
お気をつけて  
お越し下さい

お問合せ先 シンクロテック株式会社 海外ビジネス事業部  
電話:045-210-9141 FAX:045-210-9251 担当:瀬尾

  
SYNCRETIC