

2015年6月8日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

自分に合った美しいテーブルコーディネートが学べる  
素敵女子のアフター5 私の放課後シリーズ 第6弾  
『「有田焼×家の器」が繋がる魔法のメソッド』

7月31日(金)

3階/アートラウンジ<デュエット> 2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は7月31日(金)に、働く女性を対象にしたアフター5のお得な自分磨きイベント「私の放課後シリーズ」の第6弾として、『「有田焼×家の器」が繋がる魔法のメソッド』を開催いたします。アラ30世代のOLの方々を対象に、高級食器として知られる有田焼をご自宅にもあるような身近な食器と組み合わせしてお洒落に楽しむ利用法をご案内いたします。7月1日(水)から開催中の「有田・伊万里やきもの夏まつり」で展示している実力派窯元の器を自由に使いながら実践的に学べる貴重な機会となります。テーブルコーディネートを学んだ後は2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>において、優雅にホテルの本格イタリアンディナーをお楽しみいただきます。

有田焼は日本を代表する伝統工芸で、憧れはありながらも若年層の女性には全てを有田焼で揃えるのは高額で難しいイメージがありますが、ご自宅にある器とうまく組み合わせたり、ポイント使いしたりしながら簡単でお洒落に優雅な気分を味わえる方法をフードスタイリストの鈴木理乃さんらがお教えするほか、当日は、7月1日(水)から展示販売を行っている実力派窯元11社による色・形・大きさの多彩な有田・伊万里焼をお客様自身が自由に選びご使用いただきながら、テーブルコーディネートに挑戦していただけます。ご自身で持参していただいた器と組み合わせながら、配色や配置のコツやノウハウを学び、自分に合った美しいテーブルコーディネートを見つけていただけます。

また、当日はロビーで、「万国博覧会と明治有田 ジャポニズムの源流」をテーマとした明治時代の有田焼の展示なども合わせてご覧いただけますので、有田焼の歴史や奥深さにも触れて頂くことができます。

### ☆素敵女子へのアフター5 私の放課後シリーズ第6回 「有田焼×家の器」が繋がる魔法のメソッド **要予約**



- 日 時: 7月31日(金) 7:30p.m. ~ 10:00p.m.  
(受付 7:15p.m. ~)
- 会場: 本館3階/アートラウンジ<デュエット>
- 食事: 南館2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>
- 人数: 30名様限定
- 料金: お一人様7,000円  
(セミナー料、料理、サービス料・税金込)  
※ご自宅使いの器を1点ご持参ください。
- 講師: 鈴木 理乃  
(フードスタイリスト、  
製菓学校フードコーディネーター課講師)  
舟橋 愛  
(編集プロダクションable-fool代表取締役社長)

○お問合せ・ご予約: ご予約はインターネット受付【抽選】となります。  
詳しくはホームページをご覧ください。

本件に関するお問合せ先:

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・小田 カ・石川 綾子・佐藤 亜紀  
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>