



江戸切子の寺子屋
日本橋

外国人に「江戸切子ってなんですか?」と聞かれたら?
東京オリンピック前に、発祥の地日本橋に日本で唯一の
本格的な江戸切子を体験し、学ぶことができる
「江戸切子の寺子屋 日本橋」ができました。

記念すべき第一回目のテーマは

「江戸のお酒を江戸の器で飲み比べてみよう」

東京酒蔵大学プロジェクトというコラボを行っている23区唯一の酒蔵「小山酒造」さんのお酒を様々なデザイン・形の江戸切子で飲み比べてみることで、小山酒造のお酒に合う江戸切子を決定しようという内容。

東京オリンピック前に日本人が海外の方からの「江戸切子ってなんですか?」という問いに自信をもって答えられるような、また江戸切子という文化を学ぶことで、心が豊かになるようなそんな講座を開催していきたいと考えています。



また、7/23(土)～8/14(日)まで「冷たいお酒のための器展」を開催。
1点物の酒器を見ながら、講座で学べます。

江戸切子の寺子屋 日本橋について

<http://www.edokiriko.co.jp/project/nihonbashi/1077/>

プロデュース 株式会社江戸切子の店華硝 日本橋店
〒103-0023 中央区日本橋本町3-6-5
03-6661-2781
担当 熊倉

第一回目開催の詳細

「江戸のお酒を江戸の器で飲み比べてみよう」

日時 2016年7月23日(土) 11時～12時 / 16時～17時

場所 江戸切子の店華硝 日本橋店

金額 1,000円(税込み)当日払い

定員 5名

※ オプションで体験も可(ぐい呑みお持帰り/4,000円)



株式会社 江戸切子の店華硝
亀戸本店
〒136-0071 江東区亀戸3-49-21
TEL: 03-3682-2321
hanashyo@edokiriko.co.jp
www.edokiriko.co.jp

【本件に関するお問い合わせ先】

日本橋店
担当: 熊倉
〒103-0023 中央区日本橋本町3-6-5
TEL: 03-6661-2781



江戸切子の寺子屋
日本橋

外国人に「江戸切子ってなんですか?」と聞かれたら?
東京オリンピック前に、発祥の地 日本橋に日本で唯一の
本格的な江戸切子を体験し、学ぶことができる
「江戸切子の寺子屋 日本橋」ができました。

約170年ぶりに江戸切子が日本橋に戻ってきました。意外と江戸切子の発祥の地が日本橋であることも知られていません。日本橋大伝馬町に加賀屋久兵衛が金剛砂でガラスに紋様を施したのが江戸切子のはじまりといわれています。

また江戸切子は、東急プラザやスカイツリーをはじめ、デザインには用いられることがありますが、「高価である」ということで「名前は知っているけれども身近にはない」といわれる工芸品でもあります。

江戸切子という分野自体斜陽産業です。最盛期には40社ほどあった工房も今は10社前後。現在従事している人たちの会社規模の割合が1人から3人が9割。盛んな事業分野ではありません。販売は問屋を通した委託販売や下請けが多いという現状のため、BtoCの営業はできません。

弊社は製造販売一貫した直営店を持ち、スクールの運営も行っていることから、今までにもお客様から「本当の江戸切子について知りたい」というニーズをいただいております。そこで、この度、日本橋店の中に、日本で唯一の本格的な江戸切子を体験し、学ぶことができる「江戸切子の寺子屋 日本橋」を開講することとなりました。

学校のテーマは、江戸切子発祥の地、日本橋で

「江戸切子を知る 江戸切子を作る 江戸切子に触れる 江戸切子再発見」であり、まずは江戸切子の存在を身近に感じてもらうことを大事にしています。

具体的な講座の内容は、江戸切子の技術・歴史・デザインといった講義、実際に自分でぐいのみを制作する体験、日本の酒蔵と提携したセミナーなど江戸切子に関するテーマで授業を行います。ニーズがあれば外国語も対応。1講義からの参加が可能です。創業70年になる江戸切子の専門家として発信をしていきます。



株式会社 江戸切子の店華硝
亀戸本店
〒136-0071江東区亀戸3-49-21
TEL:03-3682-2321
hanashyo@edokiriko.co.jp
www.edokiriko.co.jp

【本件に関するお問い合わせ先】
日本橋店
担当:熊倉
〒103-0023中央区日本橋本町3-6-5
TEL:03-6661-2781