

# 和の道

The way of Japan

NPO ハーティケア基金  
NPO Hearty Care Foundation

## 初春の膳 -The Table for New Year-

おせちを作ろう！ Let's cook new year's food!



日程 (Date) :  
2013/12/22 (Sun.)  
① 11:00-14:00  
② 14:30-17:30

参加費 (Fee) : ¥5,000  
(大人のみ / Adults only)

場所 (Site) : Cooking Studio  
La Cucinetta  
(中央区小笹 / Chuo-ku Ozasa)

講師 (Instructor) : 三溝清美  
(Kiyomi Mistumizo)

## お申し込み方法 (To apply)

下記の情報をEメールでお送りください。

(Register the following details by Email.)

- ① 氏名 (Name)
- ② 年齢 (Age)
- ③ 同伴者の氏名・年齢  
(Names and ages of any accompanying persons)
- ④ 電話番号 (Phone no.)
- ⑤ メール (Email adress)
- ⑥ 参加を希望されるイベント名・時間帯  
(The event name & session you wish to attend.)



Mail to: [hearty.npo@gmail.com](mailto:hearty.npo@gmail.com)

新年への願いが込められた、おいしく美しいおせち料理。

今日感TVでもおなじみの三溝先生と一緒に、未来に伝えていきたいおせち作りに挑戦してみませんか？

お雑煮とおせち三品を作り、たのしくいただきます。

※エプロンをご持参ください。



Let's try authentic festive Japanese cooking! Japanese people eat a special selection of dishes during the New Year celebration called osechi-ryōri, typically shortened to osechi. In this event, you'll learn how to prepare the special dishes, and understand special meanings of each dish's ingredients – such as good health, good harvest, happiness, prosperity, long life etc.

\* The workshop is run in English and Japanese.

\* Please bring your Apron.

\* No pork or beef used, but chicken and fish will be used.

## 茶の道 -The Way of Tea-

### 初春茶会 -New Year Tea Ceremony-



日程 (Date) :  
2014/1/25 (Sat.)  
① 15:00-16:30  
2014/1/26 (Sun.)  
① 10:30-12:00 ☆  
② 13:00-14:30  
③ 15:00-16:30  
☆=親子の部 (Class for Child)

参加費 (Fee) : 大人 (Adult) ¥2,000  
小人 (Child) ¥1,000 (4才~15才/4~15 years)

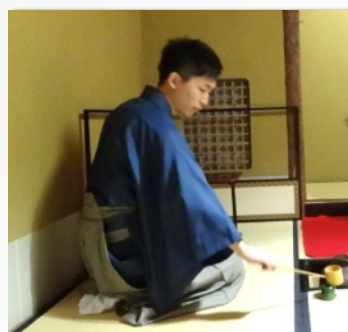
場所 (Site) : 大濠公園 日本庭園  
(Japanese garden in Ohori Park)

一年のはじめを祝うお茶席を催します。お茶の香りを身にまとい、季節を愛でながらゆっくり味わう。そんな贅沢な時間を一緒にすごしませんか。お茶の作法がわからない...そんな方もお気になさらずに手ぶらでどうぞ。

※ジーンズ、裸足はご遠慮ください。



### 夜茶会 -Night Tea Ceremony-



日程 (Date) :  
2014/1/25 (Sat.)  
18:00-19:30  
参加費 (Fee) : ¥3,000  
(大人のみ / Adults only)

場所 (Site) : 大濠公園 日本庭園  
(Japanese garden in Ohori Park)

昼間のお茶会とはちょっと趣を変えて、「千鳥の盃」を体験しましょう。軽い前菜と日本酒のあとに抹茶が出ます。

This tea ceremony includes small appetizer and sake before tea. It's called "Chidori sakazuki".

Let's celebrate New Year with tea ceremony. Please feel the Japanese seasonality with the aroma and the taste of tea. And enjoy interaction with people from variety of countries. You are all right even if you don't know the manners of tea ceremony. There is nothing to bring.

\* No jeans and barefoot, please.

