

月を愛でる”観月”のテーブルコーディネート
～澤田酒造の美酒と木本ガラスの特別なグラスで～
ぶんぶ庵 × TABLE et PLUS 増田あゆみ



恒例となって参りましたテーブルコーディネートのイベント、今回は、味吉兆 ぶんぶ庵さんが7周年を迎えられるということもあり、素敵な方々とご一緒させていただきました。

テーブルコーディネートは”観月”をテーマに、秋の夜長に向けて、奈良県香芝市より澤田酒造さんのお酒と、東京より木本硝子さんの日本酒の為に作られたグラスと共に、食と器、そしてお酒とグラス、それぞれのお話を楽しんで頂きました。



毎回イベントでは、季節のお話とコーディネートのアイデアなどをご紹介しますが、なんととっても、中谷社長に器一つ一つ、作者のことから、絵付けのことなどいろいろなお話を伺えるのがこのイベントの醍醐味の一つでもあります。その器のことを知れば、知識が増えるだけでなく、コーディネートの幅も広がりますね。私もお勉強になる時間です。



今回は特別ゲストのお二人からも、日本酒のお話からグラスのお話まで伺い、その後は、澤田酒造の澤田さんに日本酒と梅シロップで作っていただいた日本酒カクテルをサケティーニ風に、木本硝子さんのグラスにて、皆さんで乾杯♪いたしました。



そしていつも最後のお楽しみが、ぶんぶ庵でのお食事…。

イベントでは毎回、テーマに沿った食材やお料理が楽しめます。今回も”観月”をテーマに、十五夜や十三夜の別名である「芋名月」「栗名月」から、芋や栗を使ったお料理や、お月見団子ならぬ、まあるいおはぎが登場したりと、お料理の中にも沢山おもてなしのヒントが潜んでいるのもこちらのイベントの魅力の一つかなと思います。

この度は、沢山の方にお越し頂きまして、誠にありがとうございました。