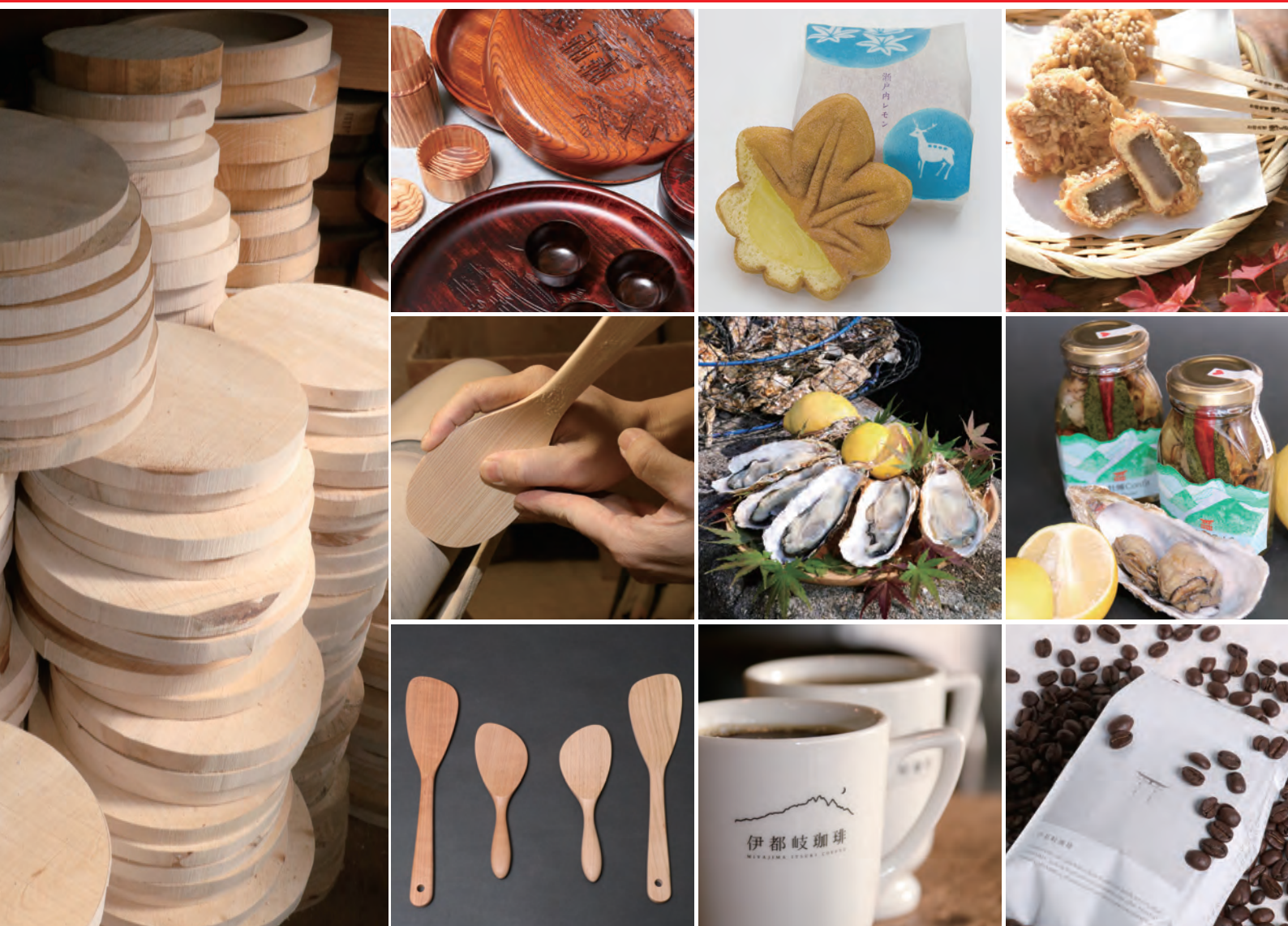


# Made in 宮島

## 伝統工芸と新たな食

世界遺産・宮島から伝統と新をお届けします！



新たな年を前に、2日間限定の展示・販売会を開催

開催 **2018年12月7日(金)・8日(土)**

**7日** 12:00開場~18:00閉場 **8日** 11:00開場~17:30閉場

会場 **ART FOR THOUGHT** / アート フォー ソート

東京都中央区銀座8-10-4 和孝銀座8丁目ビル1F

# Made in 宮島

伝統工芸と新たな食 -出展者・出展商品-

今年も、多くの方に宮島にお越し頂きまして誠にありがとうございました。「日本三景」「世界遺産」として知られる宮島ですが、「見る」だけではなく、島内では「使う」「食べる」楽しみと言うべき伝統工芸と食も多数つくられています。

新たな年を前に、そんな「Made in 宮島」を紹介する展示・販売会を開催します。ぜひ、会場にお越しください。

## 紅葉堂

「紅葉堂」は創業明治45年、宮島にある、もみじまんじゅう・焼菓子の製造・販売店です。

もみじまんじゅうに独自の衣をつけて天ぷらにした人気商品「揚げもみじ」、そして、もみじまんじゅうの新商品「瀬戸内レモン」等を販売します。



## 村上工芸

神社仏閣建立のために招かれた大工や指物師の技術の流れをくむものが、「宮島細工」であり、昭和57年には日本伝統工芸品として認定されました。

宮島細工の工房、「村上工芸」より、日常の器から芸術品まで、職人の技を活かした作品を展示・販売します。



## 伊都岐珈琲

「伊都岐珈琲」は宮島に4店舗、島の対岸に1店舗を構える、宮島生まれ宮島育ちのスペシャルティコーヒー専門店です。

厳選した豆を職人が焙煎。鮮度や品質にこだわっています。

豆から手軽なドリップコーヒーまで、好みに合わせて選べる商品を販売します。



## 宮島工芸製作所

「宮島工芸製作所」では、伝統の「宮島細工」の技術を活かして、島内の製作所で各種杓子(しゃくし)とヘラを手作りしています。

左利き用、ジャム用、バター用等、今の生活に合った、使いやすい商品を展示・販売します。

長く愛用いただける、やさしい国産材の感触をお確かめください。



## マルアキ水産

宮島は牡蠣の島でもあります。「マルアキ水産」は宮島の豊かな海で牡蠣の養殖を行っています。

今回は、大切に育てた牡蠣を、生産者自ら一粒一粒を厳選し、オイル漬(Confit)にしました。

牡蠣以外の原材料も安心・安全にもこだわり、余計なものを加えず丁寧に手作りしました。

こだわりの味をお試しください。



## 時間限定イベントのご案内

宮島の味を銀座でお楽しみください。



### 宮島の新名物「揚げもみじ」販売会

宮島以外ではここだけ！  
もみじまんじゅうに独自の衣をつけて揚げた、  
紅葉堂の人気商品を1個180円(税込)で販売します。

7日(金) 16時~18時・8日(土) 13時~15時



### 牡蠣生産者手作りの逸品

#### 「宮島産 牡蠣confit」試食会

丹精こめて育てた牡蠣と、こだわり素材で作った逸品。  
その味をお試しできる試食会を開催します(参加無料)。

7日(金) 12時~14時・8日(土) 15時~17時



### 宮島育ちのスペシャルティコーヒー ワンコイン体験会

宮島の観光客だけでなく地元のリピーターも多い、伊都岐の  
こだわりの味と香りを、特別価格1杯100円(税込)で販売します。

7日(金) 14時~16時・8日(土) 11時~13時

※各イベントとも、数量限定。なくなり次第終了となります。

最新情報・詳細は、宮島町商工会  
Facebookにて発信中！

<https://www.facebook.com/miyajimashoko/>

QRコードはこちら



サイトURLの