

EVENT INFORMATION

9階 祝祭広場

25日(水)

THEODOR (テオドール) 日本統括責任者 加藤 裕 ×  
食空間プロデューサー 丸山 洋子 トークショー  
カクテルティーで楽しむクリスマスパーティー  
●午後5時30分～(約30分)



人気が高まっている“TEA”。  
パーティーのテーマに  
合わせたカクテルティーを  
取り入れた新しい  
パーティースタイルを、  
デモンストレーションを  
交えてご紹介します。

ショップオーナー兼バイヤー 池田 麻里子 セミナー  
事前予約 ワンプレートに盛り付けるコツ講座  
●午後2時～(約30分) 定員6名様

26日(木)

ライフクリエイター 土田 彩華 トークショー  
暮らしを楽しむカラーコーディネート～3つのポイント～  
●午後1時～(約30分)

菓子・料理研究家 谷 麻耶子 トークショー  
フランス人マダムに学ぶクリスマスのおもてなし  
●午後3時～(約30分)

27日(金)

一般社団法人ショワデコレーション代表 水之江 ノリコ トークショー  
お茶箱のさらなる魅力～生活の一部に取り入れたいファブリックの世界～  
●午後2時～(約60分)

8階 特別室B

25日(水)



岡田 美里 トークショー  
事前予約 手作りのある暮らし  
一布と糸が結ぶお茶箱との絆  
●午後3時～(約60分)  
定員30名様  
参加費:3,000円  
※お土産のお土産付き  
“手作りのある暮らし”を提案する  
岡田美里が考えたお茶箱と、  
独自の刺繍の世界観をお伝えします。  
テーブルナプキンのデンマーク式の  
折り方もレクチャー。

26日(木)

食空間プロデューサー 戸口 明美 セミナー  
事前予約 食卓演出に効果的なカラーテクニック  
●午前11時30分～(約60分) 定員30名様 参加費:2,000円 ※お土産付き  
食空間プロデューサー 丸山 洋子 × パーティープランナー 鈴木 由里 トークショー  
事前予約 イギリスから学ぶティーパーティーとマナー  
●午後2時～(約90分) 定員35名様 参加費:3,000円

26日(木)

7階を一緒にクルーズ! プロ目線で選ぶテーブルウェア。  
事前予約 テーブルコーディネーター 岩崎 葉子 食器セレクトツアー  
●午後3時～(約30分) 定員5名様

事前予約 マークのイベント参加のお申込みは、10月11日(水) 午前10時から、  
阪急うめだ本店ホームページにて開始いたします。

カラフルに楽しむクリスマス 検索

28日(土)

テーブルコーディネーター 八木 えり子 トークショー  
真似したくなる・素敵! クリスマスデコレーション  
●午後1時～(約30分)

29日(日)

「Glamp」編集長 吉村 司 × Table d'or 三好 万記子 トークショー  
グランピング 冬のラグジュアリーキャンプの楽しみ方  
●午後0時30分～(約30分)

食空間プロデューサー 戸口 明美 トークショー  
クリスマスからお正月に使えるテーブルコーディネート演出  
●午後2時～(約60分)

菓子・料理研究家 谷 麻耶子 トークショー  
フランス人の本場のクリスマスの過ごし方  
●午後4時～(約30分)

25日(水)～30日(月)

ワークショップテーブルでは、  
毎日ワークショップやセミナーを開催! 事前予約

- [テーブル1] テーブルコーディネート ミニセミナー  
●各日午前11時～、午後1時30分～(各回60分) 参加費:500円
- [テーブル2] ジョワデコレーション講師による  
クラフト制作ワークショップ

※開始時間は開催日、製作の内容によって異なります。  
詳しくは [カラフルに楽しむクリスマス](#) 検索 でご覧ください。  
※参加費用、所要時間は製作の内容によって異なります。  
※他のイベント開催などの都合により、開催しない時間帯がございます。

27日(金)

写真家 田川 梨絵 × テーブルコーディネーター 八木 えり子 トークショー  
事前予約 「魅せる×切り取る」～素敵なテーブル写真のコツ～  
●午前11時～(約90分) 定員30名様 参加費:3,000円  
ライフクリエイター 土田 彩華 セミナー  
事前予約 クリスマスをもっと楽しく!おもてなしのアイデア術  
●午後3時～(約60分) 定員30名様 参加費:1,000円

28日(土)

菓子・料理研究家 谷 麻耶子 セミナー  
事前予約 おうちで彼をおもてなし  
●午後1時15分～(約45分) 定員30名様 参加費:2,000円  
食空間プロデューサー 戸口 明美 セミナー  
事前予約 食卓演出に効果的なカラーテクニック  
●午後3時30分～(約60分) 定員30名様 参加費:2,000円 ※お土産付き

29日(日)

菓子・料理研究家 谷 麻耶子 セミナー  
事前予約 おうちで彼女をおもてなし  
●午後1時30分～(約30分) 定員30名様 参加費:1,000円

カラフルに楽しむ  
クリスマス

10月25日(水)～30日(月)  
9階 祝祭広場 ※催し最終日は午後6時終了

テーブルクリエーション 2017

今年の聖なる夜の  
パーティーは、  
カラフルに輝くテーブルに、  
エスニックなムードを散りばめて  
エキゾチックに。  
カクテルティーで乾杯すれば、  
ラグジュアリーな  
時間が流れだします。



※表示価格は、消費税を含んだ税込価格です。※環境に配慮した紙を使用しています。

Hankyu

阪急うめだ本店  
〒530-8350  
大阪市北区角田町8番7号  
電話 (06) 6361-1381

日～木曜日 午前10時～午後8時 金・土曜日 午前10時～午後9時(阪急メンス大阪、レストランなど一部売場を除く)

Hankyu



クリエーション by 丸山洋子 **Boho Chic Christmas!**

カラフルなコーディネートに、意外性のあるエスニックなテイストを加えると、大人が集うクリスマスのムードは最高！イメージは、ボーホシック(Boho Chic)。ボヘミアンとニューヨークのソーホーエリアを掛け合わせた造語で、ファッションやインテリアで人気のスタイルです。ゲストがテーブルに着いたら、お揃いの羽飾りをつけて、カクテルティーで乾杯!!

「ツヴィーゼル」●オマー・ジュコメット ウインググラス 6,480円  
●オマー・ジュコメット カクテルグラス (S) 6,480円  
「マイディアライフ」●二段ハイティースタンド (ガラス皿付き) 38,880円 ●アミューズスプーン ゴールド 各3,996円 ●セリエナディナー皿27cm ゴールド 8,640円  
●コーラルボウル (直径15cm) 5,940円 ●ガラスフィギュア トナカイカラー 2,700円



二段ハイティースタンドで、テーブルをいっそう華やかに。



プレートの上には、お揃いの羽飾りをセット。

陶磁器からガラスウェア、漆器など、クリスマスのテーブルを彩るアイテムを揃えた国内外のショップが登場。

マイディアライフ



丸山洋子がセレクトした、クリスマスの食卓を彩るフィギュアやテーブルウェアを集めた、オンラインショップが特別に出店。日常使いからおもてなしまで、毎日の生活をいっそう豊かにするテーブルウェアをラインアップ。

テオドー

フランス発のティーメゾン「テオドー」。今回は、茶葉の提案の他、様々な食材とのブレンドによる見た目も美しいフォトジェニックなカクテルティーを紹介。会場でお召し上がりいただけます。

カクテルティー  
「ジュルジ ベリーニ」レシピ  
「テオドー」のクリエーションティーからシャンパンとストロベリーの香りをもつフレードホホワイトティー「ジュルジ」を使い、ピーチのエスプーマを添えたベリーニスタイル。



ジョワデコレーション茶箱



美しく魅せる収納として注目されているお茶箱を様々なサイズでご用意。大切な小物や食器を入れたり、大きなサイズの場合はスツールとしても使えます。

ティサージュ・ムテ

フランス南西部バスカ地方の街、オルティスで1919年に創業したテーブルウェアブランド。カラフルなティータオルやエプロン、キッチンリネンが多彩に揃います。



ヴェトロ・フェリーチェ



イタリア・トスカーナ地方、エンポリで長年ガラスデザインを手掛けるシルバ・チオーニが「食卓に笑顔を運ぶ」をコンセプトにデザイン。ヴェトロ・フェリーチェは、イタリア語で「幸せなガラス」を意味します。

ジャス

フランス南西部のリヨンで創設された伝統のある窯。「実用的なものを美しく」という創業者ビエール・ジャスの理念に基づいて作られる陶磁器は、美しい色使いと使いやすいデザインが魅力。



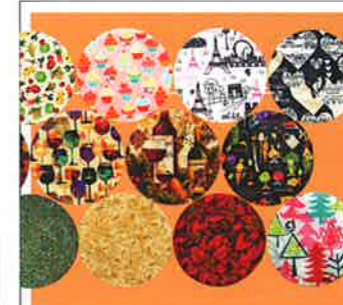
Sghr スガハラ



暮らしを彩るガラスウェアをハンドメイドする工房。ガラスの美しい表情を追い求め、職人たちが丁寧に作り上げたガラスやプレートなどをご覧いただけます。

アンドレア

アメリカ生まれのカラフルで機能的なキッチン雑貨。コットン生地に透明シリコンをコーティングした、トリベット(鶏敷き)がバラエティー豊かに揃います。



有田焼・九谷焼



メタリックな輝きと幻想的な光彩が醸し出すスタイリッシュな有田焼。さらに、大胆な構図と個性的なフォルムの九谷焼を紹介。

山中漆器

木地の完成度、シルエットへのこだわり。伝統的な和の美意識に基づき、実用性を兼ね備えたモダンでカラフルな漆器を特集。



25日(水) 午前10時から、8名のテーブルコーディネーター、料理研究家、おもてなしのプロがテーブルクリエーションを実演します。

丸山 洋子



サロナーゼを集めた百貨店イベントプロデュース、企業との共同開発など「テーブルコーディネーター」を活用した活動を行っている。本職事のプロデューサーを務めている。

食空間プロデューサー  
日本パーティープランナー協会会長  
株式会社エコール 代表取締役

谷 麻耶子



大学卒業後、料理学校・ル・コルドン・ブルーパリ校卒業。4ツ星ホテルでの製菓長を含め、長年のフランス滞在で学んださりげないおもてなし方法をキーワードに、フランスの食文化を発信。

菓子・料理研究家  
京都の自宅でサロン式のフランス家庭料理とワイン、お菓子の教室「ラトリエ・ベッシュ・ド・ヴィーニュ」主宰 など

岩崎 葉子



客室乗務員を経て苦楽園で自宅サロンをスタート。独自のセレクトで、型にはまらない、自由でスタイリッシュなテーブルを提案。心ときめくスタイリングをモットーに活動。

テーブルコーディネーター  
テーブルコーディネートサロン  
「FIKA DECO」主催

池田 麻里子



テーブルコーディネーターをより身近に、をテーマにした季節ごとに開催するおもてなし料理教室が、簡単に美味しいと評判に。「予約の取れない料理教室」として人気を集める。

テーブルウェアセレクトショップ「M 苦楽園」、  
「Mplus+CAFE」2店舗のオーナー兼バイヤー

戸口 明美



和の文化と洋のテイストで彩る様々な食空間コーディネート提案。季節感を大切にしながら独自のカラーセンスに定評がある。また、テーブルウェアブランドの海外におけるイベントなどの空間演出も手掛ける。

食空間プロデューサー  
戸口明美 食空間コーディネートスクール主宰

土田 彩華



ディスプレイ、パーティーの企画などを手掛け、企業研修、女性マーケティングセミナーなども行う。現在、ライフクリエイター養成講座・テーブルコーディネーター資格講座を東京・京都・大阪にて開催。

ライフクリエイター/インテリアコーディネーター  
日本リファインライフクリエイター協会会長  
NPO 食空間コーディネート協会認定講師  
大阪成蹊大学・短期大学非常勤講師

三好 万記子



パリ滞在中に習得した本場の技術を一般家庭向けにアレンジしたレシピとスタイリッシュなテーブルコーディネートが支持されている。ケータリングやレシピ提供の実績も。

料理家/料理サロン「ターブルドール」主宰  
株式会社Table d'or 代表取締役

八木 えり子



テーブルクロスをかけ、季節の花を一輪添えると、笑顔が広がります。美味しい食卓から始まる、「E-style=いいスタイル」、暮らしを彩る「ステキ」を、南船場から発信中。

テーブルコーディネーター  
フードスタイリングスタジオ「E-style」主宰