



木製プレートづくり&フードスタイリング体験

香り豊かなヒノキの八寸（24センチ）正角皿を一人一枚作ります。すでにカットされた木板にやすりをかけ、オイルを塗り整えていきます。その後、フードスタイリングの基本を学び、作ったお皿に料理を盛り付け、ワンプレートランチを仕上げます。

※野菜をたっぷり使ったランチ付きです。写真はイメージのため、当日のお料理内容とは異なります。

日時：9月10日（土） ※定員10名です。

時間：11:00～12:30 （ワークショップ受付10:45開始）

場所：豊田市駅前T-FACE A館6階Yスタジオ

費用：5,500円（税込）

- 作ったヒノキの八寸（24センチ）正角皿はお持ち帰りいただけます
- ランチ付き

企画：ウッディーラー 豊田

木を「使いたい」「提供したい」を繋げる

WOODEALER



Woodealerは、「ものづくりをしたい人」と「森づくりをしている人」をつなぐことで、森と人の距離を近づけ、豊田に住む人、森に関わる人の暮らしと心を豊かにするプロジェクトです。

一般社団法人ウッディーラー 豊田 woodealer.jp/
〒470-0307 愛知県豊田市東広瀬町高根下24-1
Tel 0565-77-3773

【ワークショップの流れ】

step1●木製プレートづくり

豊田市産のヒノキを使った、八寸（24センチ）サイズの木製プレートにヤスリをかけ、オイルを塗り込み手作りします。



やすりをかけオイルを塗ってオリジナル皿に。



お皿の裏にはwoodealerの焼印を施しています。

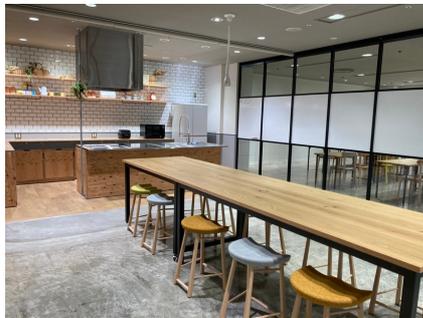


講師紹介

樋口 真明 /ウッディーラー豊田 代表 /木材コーディネーター
地域の山や木材と人々をつなげる活動をしています。

step2●フードスタイリング体験

お食事のシーン作り、お皿に合うお料理の盛り方のパターンを見ながらフードスタイリングの基礎を学びます。その後、用意されたお料理を各々で盛り付けていきます。お料理は、ハタケタナカの野菜やハーブをふんだんに使ったお弁当をご用意します。



キレイなキッチンスタジオでの盛り付け体験。



当日は食べ応え満点のランチを盛り付けます。
(写真はイメージ)



講師紹介

田中 稔 /ハタケタナカ主催/フードコーディネーター・料理研究家
三好市にて無農薬の畑&カフェを営む。TVにも多数出演中。

step3●ランチ

家庭で楽しめる、木を使ったフードスタイリングや、木製製品のお手入れの仕方などを通じて木や森を身近に感じる話を聞きながら、ランチを召し上がっていただきます。※ランチは各自お弁当に詰めてお持ち帰りいただくこともできます。



お菓子やおつまみも木の素材に合います。



小島 弓子/ウッディーラー豊田スタッフ

当日、困ったことがありましたら何でもご相談ください！

◆ワークショップは豊田市駅前T-FACE
A館6階4スタジオにて開催いたします◆

T-FACE5/

〒471-0026 愛知県豊田市若宮町1-57-1

Tel/0565-33-0004



- ・電車の方/地下鉄鶴舞線「豊田市駅行き」で、「豊田市駅」下車 徒歩1分
- ・お車でお越しの方/フリーパーキングサービス（ネズミのマーク）の駐車場にお停めください。駐車券をお持ちいただければ3時間まで無料です。

【申し込み】

直接ウッディーラー豊田にお電話いただくか、右の予約専用サイトQRコードよりお申し込みください。

一般社団法人ウッディーラー 豊田 woodealer.jp/

〒470-0307 愛知県豊田市東広瀬町高根下24-1 Tel 0565-77-3773



予約サイト（じゃらん・遊
び体験予約サイト）