

おりがみで楽しむ伝統の和食



※完成イメージ

〈おりがみ亭とは〉

日本の伝統文化「和食」と「おりがみ」をもっと身近に感じてほしい。そんな思いから生まれたお箸袋と割箸のセットシリーズです。お箸袋を広げるとおりがみになり、おりがみを折ると「天ざる」が出来上がります。

●蕎麦の豆知識

蕎麦（そば）は、餃物の蕎麦の実を原料とした麺類で、日本蕎麦と呼ばれます。寿司や天ぷらと同じく、代表的な日本料理の一つです。ビタミンB1が豊富で、各種のアミノ酸も非常にバランスよく含み、健康にもよい日本の食文化の代表とも言えます。

●折紙作家 西田良子

女子美術大学 絵画科卒業

主に出版物のデザインの仕事の傍ら、折紙作家としての活動を開始。

従来の古典的折紙作品とは異なる、ポップで現代的、デザイン性にも優れた、独自の折紙作品を発信し続けている。

名称：DESIGN ARTS WARIBASHI おりがみ亭（天ざる）

数量：5 冊入

製造元：清瀬紙工印刷株式会社

和歌山県伊都郡かつらぎ町妙寺464番地



：台紙



：外装

4 533141 401772

