

食空間演出を通じて季節の行事や伝統文化を学ぶ 洗練されたおもてなしを身につけるスクール

芦屋と東京でテーブルコーディネートスクールを主宰する戸口明美先生。先生のセンスと楽しい人柄に惹かれて、多くの生徒さんが通っています。この日は東京校でワイン検定試験と「初夏に楽しむワインとオードブル」をテーマにした懇親会が開かれました。3年ほど前からお花とテーブルクラスに通っている定期購読者の田中千雅さんは「サロンのホームページを偶然拝見し、あまりに素敵だったのですぐに通い始めました。先生のアレンジは色遣いが華やか。デザイン性の高い作品が作れます」。また今回のワイン検定で講師を務めた葛輪悦子さんは、芦屋校のテーブルコーディネートクラスに通う生徒さん。「先生のセンスが素晴らしくて毎回、学ぶことが多いですね。洋の知識だけでなく、和のしつらえや日本の伝統行事などがくわしく学べることも特徴。女性として大切な教養を身につけることができます」



美味しいワインを味わいながら カジュアルなセッティングで手軽なおもてなし料理を

ワイン検定試験の後とあってリラックスした雰囲気です。明るいブルーのクロスに白のセンターを効かせたコーディネートが、初夏にふさわしい爽やかな印象です。戸口先生、ワイン講師の葛輪さんのお話に耳を傾けながらおしゃべりを楽しみました



今月のサロン

芦屋サロン ドゥ ラヴィアンローズ

ライフスタイルをトータルで学ぶことのできるスクールです。
芦屋校／兵庫県芦屋市業平町 東京校／東京都千代田区
麹町4-6-7 ①info@ashiya-lavieenrose.com http://
www.ashiya-lavieenrose.com/ 入会金／¥10,000
●テーブルコーディネート 基礎／ベーシック(8回)¥80,000
デザインコースも有り。 ●フラワーアレンジメント
ベーシック(1回)¥7,000 スタイリング(1回)¥10,000
●次回のワイン検定試験は芦屋校にて11月17日の予定



戸口明美先生



田中千雅さん、葛輪悦子さん

「普段の生活でも花を飾ったり、テーブルを整える習慣ができました。家族も喜んでます」と田中さん(左)。葛輪さん(右)は「ワインエキスパートの資格を生かして講座をもてたのが嬉しいです。さらに美意識を磨きたいですね」

「初夏に楽しむワインとオードブル」として、ワインに合い、しかも簡単にできるメニューが並びました。大皿に小さな器を並べてサーブしたり、クロスと小物のカラーコーディネートや演出テクニックなどおしゃべりな提案が盛りだくさん