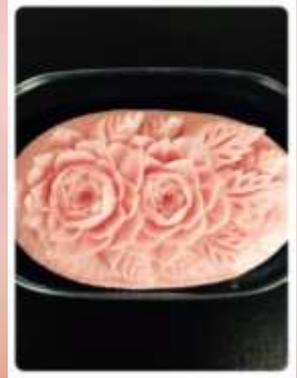


野菜や果物が素敵なお花に変身！

初めてのカービング講座



画像はイメージです。

ベジタブルカービング、フルーツカービング、ソーブカービング・・・
最近話題のカービングを体験してみませんか？

講師 わたなべ 渡部 まさき 将紀さん

(帯広市在住、カービング教室「アトリエ・クレア」主宰)

日時 12月25日、1月22日、2月19日 木曜日

10:00~12:00 全3回

場所 幕別町百年記念ホール 学習室2

対象 一般12名

(応募者多数の場合抽選)

受講料 1,500円

材料費 1,900円(カービングナイフ、
野菜、果物、石鹸等)

持ち物 まな板、作品持帰り袋等

申込締切 12月18日(木)

カービングとは・・・？

カービングとは彫刻のことである。発祥はタイのスコタイ王朝の時代の儀式で、果物に装飾的な彫刻を施したのが始まりといわれている。タイ・カービングという言い方があるほどタイでは伝統的な文化の一つで、在京タイ王国大使館のサイトでもタイ・カルチャーのひとつとして紹介されている

お申込は・・・

幕別町百年記念ホール 企画担当 酒森
TEL (0155) 56-8600
FAX (0155) 56-8602
ホームページアドレス: <http://m100.jp>
mail: info@m100.jp



カービングナイフ(初心者用)