

「選べるカトラリー」をホテル椿山荘東京で展開

∞ 燕市とホテル椿山荘東京がコラボレーション！

スタッフ向け事前講座も開催し、燕製カトラリーの魅力を伝えていただきます ∞

東京オリンピック・パラリンピックを契機に首都圏に集まる国内外のVIPに燕製品の魅力や技術力の高さをPRすることを目的として実施している「選べるカトラリー」。平成30年2月からは、「ホテル椿山荘東京」で実施することとなりました。実施に先がけて、ホテルスタッフ向けのカトラリー講座も開催し、ホテルスタッフからお客様に燕製カトラリーの魅力を伝えていただきます。

【ホテルスタッフ向けカトラリー講座】

- ・日時 平成30年1月17(水) 15時30分～16時30分
- ・会場 ホテル椿山荘東京(東京都文京区関口2-10-8)
- ・対象 ホテル椿山荘東京 スタッフ
- ・講師 日本金属洋食器工業組合 副理事長
山崎金属工業(株) 取締役工場長 国内営業部統括
山崎 修司 様
- ・内容 カトラリーの歴史・製造工程・素材の違い・取扱い、検定について など

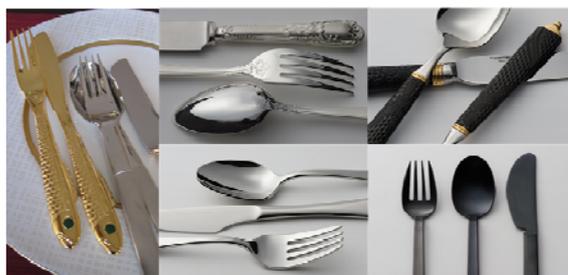


【選べるカトラリー】

「プライベートテーブルマナーレッスン※」にて、1991年のノーベル賞創設90周年を期に製作され、ノーベル賞授賞記念晩餐会で使用された「ノーベルデザイン カトラリー」をはじめ、計5種の燕製カトラリーを用意し、参加者にお好みのものを選んで、食事とテーブルマナーレッスンをお楽しみいただく。
※別紙参照

- ・期間 平成30年2月1日(木)～3月23日(金)
- ・料金 15,000円/人
- ・メニュー イタリア料理「イル・テアトロ」特別フルコース
- ・定員 2～8名 平日のみの完全予約制
- ・会場 ホテル椿山荘東京「イル・テアトロ」個室
- ・選べるカトラリー(全5種類)

月桂樹(燕物産(株))
ビザンティン(山崎金属工業(株))
Saks Super 700 Zeus((株)サクライ)
ICHI((株)大泉物産)
ノーベル(山崎金属工業(株))



本件についてのお問い合わせ先

産業振興部 商工振興課：山崎・長井

電話：0256-77-8289（直通）