



本格的な春はすぐそこ。お天気の良い日は、おでかけが楽しい季節です。お弁当を持っての行楽や花見には、大きなカゴバッグが活躍します。紫外線対策の帽子やストールも忘れずに。まだまだ屋外や夜は肌寒く感じられる日も多いので、持ち運びしやすいリネンのストールを一枚カゴバッグの中に忍ばせておくのがおすすめです。シンプルな装いにポイントとなるアイテム使いで、春のおしゃれを楽しみましょう。

つくる・たべる・くらす
kuriya

kuriya-kurashi.jp



HP



Facebook



Instagram本店



Instagram大村



本店 長与町高田郷62-1 095-856-8101



大村店 大村市水主町2-971 0957-27-3171

11:00-17:30 毎週水曜、第一日曜、月末休
※4月よりOPEN時間が変更となります

kuriyaは **フォースロ** がお届けする暮らしのブランドです。

道具の紹介、イベント
料理教室、ワークショップ
レストランテ厨
kuriyaの家



information

■4月のテーマ

春のおでかけ

ちょっとしたおでかけにも重宝する定番のカゴバッグ、トートバッグに加えて、今年は春らしいストールや風呂敷などが入荷します。自分なりのアレンジを加えて、コーディネートを楽しんでみませんか。



～日常にほんの少しの贅沢を～ 大人のリネンシャツ vol.4

4/17(金)～26(日) ※4/22(水)は定休日

今年もsoutiencol とgardens of paradise のリネンシャツをご紹介します。上質な素材と、完成されたデザインが織りなす着心地の良さ。ホワイトやネイビーなどの定番色はもちろん、新色も入荷予定。



kuriyaの春ギフト

新生活を始める方やお世話になった方へ、オーガニックコスメや肌触りのよいタオルなど、毎日の暮らしが心地よくなるアイテムを贈りませんか。



marché

4/12 ■GREEN GROCERY STOREの出張販売 本店
(日) 固定種・在来種の野菜を中心に、こだわりの食材や惣菜を販売

4/25 ■天と地の恵みのやさい販売 本店
(土) 南島原市の田中山自然農園、草虫菜広せ、鈴木ファームの有機野菜販売

4/28 ■FIGues pain marche 大村店
(火) いちじくの天然酵母のパンや焼菓子など

■ticori菜園 やさい販売 大村店 ※日程はスタッフまでお尋ねください。



column

自分と他者、共にできること

現在、新型コロナウイルス感染が拡大し、今後の影響範囲に予測がつかない状況が続いています。これまで当たり前に過ごしていた日常生活が、そうではなくなったことで閉塞感を覚え、皆さんも大きなストレスを抱えていることでしょう。私たちにできることは、正しい怖がること。そして、手洗いうがいの徹底、人込みを避け、栄養とバランスの良い食事、十分な休養と睡眠という病原菌を避け、自らの免疫力をしっかりと保つという当たり前の行動だと思います。体も心もこのような非常時にこそ、生きる力が試されるのかもしれない。生きる力とは、大層に捉えがちですが、自分を認め、生きている意味を感じ、他者の助けを借りながら、周りの人々と共に行動できる環境作りだと思います。

料理教室&workshop

■本店

4/11(土)「野母崎の漁師が教えるカマボコの作り方」三浦 凡夫 先生(おとり丸漁師)
4/21(火)「万徳・崔さんが教える手作り肉まん」崔 万清 先生(餃子菜館 万徳 店主)
4/25(土)「川添酢造 味噌作り教室」
4/26(日)「女性のための東洋医学教室」川崎 知寿 先生

毎週月(4/6、13、20、27)「ピラティス/ジャイロキネシス クラス」Shizuka先生(studio glow)
※申込み090-7153-6689. shizuka630london@yahoo.co.jp
4/16(木)「ママのための食育塾」谷川 千夏 先生 ※申込み090-8288-7606

■大村店

4/11(土)「川添酢造 味噌作り教室」
4/13(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」佐藤 風水 先生
4/20(月)「春野菜の重ね煮教室」田川 悦子 先生

詳細、お申し込みはホームページをご覧ください。店頭、お電話でも承ります。
3日前からキャンセル料が発生します。



HP_教室

2020年5月の予定 ※変更の場合あり。4月初旬に受付開始予定

■本店

5/9(土)「麴香さんの発酵教室」樋口 あや 先生
5/16(土)ながさき味覚教室×kuriyaf 日本ミツバチの蜜の初級り体験と蜜を使った味わい教室」

■大村店

5/11(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」佐藤 風水 先生
5/16(土)「麴香さんの発酵教室」樋口 あや先生

anothers_group

レストランテ厨 095-865-9798 毎週水曜、第一日曜休

春の食材がどんどん届きはじめました♪ こんな時こそ美味しいものを食べて、気分も免疫力もアップしましょう。ご来店お待ちしております。また、小さな集まりにぴったりのオードブルも承ります(3日前まで要予約)。

ランチ(月・火・木・金) 12:00～14:00(L.O13:30)
(土・日・祝) 1部 11:30/2部 13:00(各90分)※予約優先
ディナー(金・土・日・祝) 18:00～21:00(L.O20:30)

※月・火・木は、ご相談に応じます。

■詳細は電話、店頭にてお問い合わせください。
■最新情報はHP・fb 「レストランテ厨」で検索



オードブルイメージ



HP



facebook

kuriyaの家

095-856-8101 10:30～17:30

家を考えることは、暮らしを考えること。“日常”と“理想”がグッと近くなるような、日々の生活に寄り添った住空間を提案します。注文住宅、リノベーション、キッチン、暮らしのこと…ご相談ください。

■モデルルーム・モデルハウス見学は随時受付中(予約制)
■施工例などはHP・fb・ig 「kuriyaの家」で検索



HP



facebook



instagram