

(유문문리리키트:보통보장)

기타문문리리키트는 전통문양을 현대적으로 재해석하여 디자인한 리빙필수템입니다. 특히 이자카야, 기모리, 구라노미세, 크래프트와카메, 쓰가루의반찬, 바타이안, 히로사키시립박물관, 히로사키시립박물관 등 다양한 공간에서 활용 가능합니다. 또한, 이자카야, 기모리, 구라노미세, 크래프트와카메, 쓰가루의반찬, 바타이안, 히로사키시립박물관, 히로사키시립박물관 등 다양한 공간에서 활용 가능합니다.

기타문문리리키트, 리빙필수템입니다



기타문문리리키트는 전통문양을 현대적으로 재해석하여 디자인한 리빙필수템입니다. 특히 이자카야, 기모리, 구라노미세, 크래프트와카메, 쓰가루의반찬, 바타이안, 히로사키시립박물관, 히로사키시립박물관 등 다양한 공간에서 활용 가능합니다.

리리키트

기타문문리리키트는 전통문양을 현대적으로 재해석하여 디자인한 리빙필수템입니다. 특히 이자카야, 기모리, 구라노미세, 크래프트와카메, 쓰가루의반찬, 바타이안, 히로사키시립박물관, 히로사키시립박물관 등 다양한 공간에서 활용 가능합니다.

리리키트



4종문의 츠가루누리

◆개재점포정보

- 이자카야(봉상테이) ☎ 0172-36-6500 히로사키시 도테마치36-13
- 기모리 우루시(칠)공방 ☎ 0172-27-6505 히로사키시 카와사키1-4-8
- 구라노미세 와잠화(요시무라) ☎ 0172-32-6570 히로사키시 다이칸초106
- 크래프트&와카메 [타쿠미간(장인관)] ☎ 0172-36-6505 히로사키시 카미시로가네초8
- 쓰가루의반찬 제철의맛 [진베] ☎ 0172-32-1408 히로사키시 에키마에16-3
- 바타이안 ☎ 0172-33-5139 히로사키시 신카지마치9-3
- 히로사키시립관광관 ☎ 0172-37-5501 히로사키시 시모시로가네초2-1
- 히로사키시립박물관 ☎ 0172-35-0700 히로사키시 시모시로가네초1-6



発行:津軽の手作りプロモーション実行委員会(☎0172-32-2407) 青森県中南部地域民局地域連携部
 [デザイン]09works 和久尚史 [イラスト]柿崎こうじ [写真]antenna 須川健太郎 [文]小畑智恵
 [発行]2018年3月 ※情報は発行時の内容です。その後の変更や改訂の可能性があるので、ご了承ください。

기타문문리리키트, 리빙필수템입니다. 특히 이자카야, 기모리, 구라노미세, 크래프트와카메, 쓰가루의반찬, 바타이안, 히로사키시립박물관, 히로사키시립박물관 등 다양한 공간에서 활용 가능합니다.



[기타문문리리키트:보통보장]



기타문문리리키트는 전통문양을 현대적으로 재해석하여 디자인한 리빙필수템입니다. 특히 이자카야, 기모리, 구라노미세, 크래프트와카메, 쓰가루의반찬, 바타이안, 히로사키시립박물관, 히로사키시립박물관 등 다양한 공간에서 활용 가능합니다.

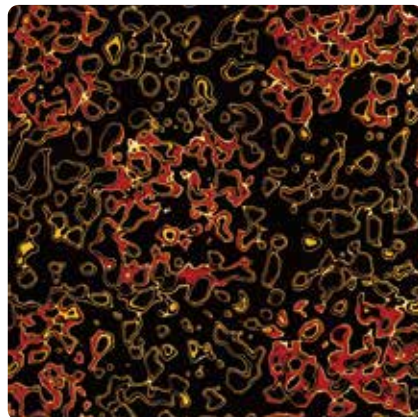
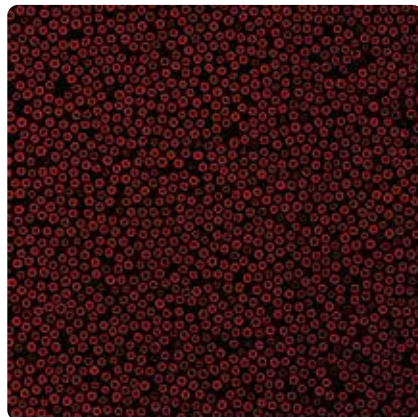
기타문문리리키트, 리빙필수템입니다

기타문문리리키트는 전통문양을 현대적으로 재해석하여 디자인한 리빙필수템입니다. 특히 이자카야, 기모리, 구라노미세, 크래프트와카메, 쓰가루의반찬, 바타이안, 히로사키시립박물관, 히로사키시립박물관 등 다양한 공간에서 활용 가능합니다.

리리키트

기타문문리리키트는 전통문양을 현대적으로 재해석하여 디자인한 리빙필수템입니다. 특히 이자카야, 기모리, 구라노미세, 크래프트와카메, 쓰가루의반찬, 바타이안, 히로사키시립박물관, 히로사키시립박물관 등 다양한 공간에서 활용 가능합니다.

리리키트



츠가루의 수공업

츠가루누리

함께 걸기
 츠가루 탐험
 수공업 탐방

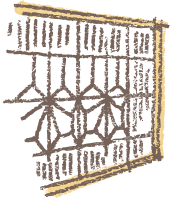
에도시대 (약 1600년쯤) 부터 300년간 이어온 수예 츠가루누리

1688년-1704년 즈음, 츠가루의 주군은 칠기 장인을 고용하여, 번내에서 재배하는 옷으로 도색을 한 갑옷, 장신구, 일상용품등을 중용하였습니다.
옷을 칠하면 같고, 바르고는 같다
장인들이 일념으로 반복해서 연마한 기술은, 견고하고 심오한 아름다움을 겸비한 츠가루누리를 만들어내, 300년간 츠가루의 일상으로 스며들고 있습니다.



히로사키성이나 거리에서 보이는 이와키산은 츠가루 지방에 사는 사람의 "마음의 고향"

여유롭게 혼자서도 마실수 있는 바를 발견



가게의 입구에는 시대물의 건구, 벽에는 몰살로된 교창이 테피스트리처럼 장식도 멋있음.

가즈루의 오리지널
특수한 기술로 스템에
가게가 도새이된
오리지널



[우리의 샘플은 젓가락입니다]

카라누리의 48개 전 공정을 찬합 샘플을 통해 순서대로 볼수 있습니다. 장인의 모습이 보이는 듯한 정중하고 훌륭한 전시



히로사키 시립 관광관

20번째 공정 / 이때로부터 겨우 카라누리의 분위기가 서서히...
단백질은...
포함한...
페...
어느새가 게 걸음

찾아낼때마다 좋아해지는데!

츠가루누리 길거리 맵

시간과 정성이 들어간 칠기의 아름다움 시용해 봐야 알수 있는 친숙함

몇번이고 바르고는 연마 하는 공정을 반복하는 츠가루누리는 말할 필요없이 단단함. 히로사키 시립 관광관에 있는 카라누리의 48 공정의 전시를 보면, 장인들이 일념으로 정성과 시간을 들여 섬세하게 만드는 과정을 잘 알수 있습니다. 츠가루의 풍토가 스며들어간 [케노시루]등의 향토요리를 맛 볼수 있는 가게에서는, 일반적으로 카라누리나 나나코누리의 그릇이나 젓가락이 사용되고 있습니다. 손에 딱 들어맞는 칠기의 사용감을 꼭 느껴 보세요.



니시키누리의 술병이나 쟁반도 [요시무라]



몬사누리나 니시키누리 등 세련된 아이템이 중심

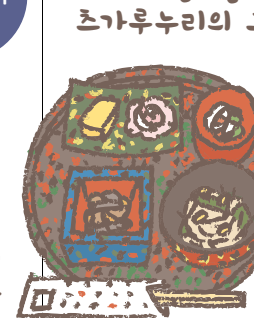
요시무라



가는 젓가락은 여성들의 손을 아름답게 보여준다... 라는 사장님의 어드바이스 나긋나긋~

본산테이

츠가루를 들뜨게 할수 있는 요리에 가만용



고사리나 온천 숙주나물 오징어...

진베



이가메치 오징어 다리의 쫄깃쫄깃한 식감 매칭을 즐기고 싶으면 츠가루누리의 향토요리의 종류가 풍성! 츠가루누리의 맛을 카라누리의 그릇으로 맛있게 즐기세요!
가게마다 다른 종류 여기는 부드럽고 쫄깃쫄깃한 스타일
키노코난반
가고메 다시마가 끈적끈적... 술 안주로도 반찬으로도 잘맞다



단팥죽은 츠가루누리의 그릇에 [쿠라후토 & 와카베 타쿠미 칸]



카라누리의 48공정을 전시 [히로사키 시립 박물관]



손잡이 부분이 츠가루누리의 락테일 글라스 [타이안]



카라누리의 꽃모양 접시로 자랑의 맛 [본산테이]



츠가루의 맛을 카라누리의 그릇으로 [츠가루의 반찬, 제철의 맛 [진베]]