曽根麻矢子プロデュース

せたがやでチェンバロを学ぼう！

～松本記念音楽迎賓館

2018年よりスタートした
《せたがやでチェンバロを学ぼう！》
と、題したこのシリーズ。
チェンバロが常設されている
松本記念音楽迎賓館にて
チェンバロにまつわる
様々な講座を企画しています。

©noriyuki kamio

[曽根 麻矢子　Mayako Soné]
1986年ブルージュ国際チェンバロ・コンクールに入賞。故スコット・ロスに指導を受ける。1991年エラート・レーベル(仏)初の日本人アーティストとしてCDデビュー。エイベックス・クラシックスよりCDを多数リリース。1996年「第６回出光音楽賞」受賞。2020年秋よりHAKUJU HALLを舞台にバッハの主要作品を数年間にわたって演奏するコンサートシリーズをスタートさせる。
曽根麻矢子公式ホームページ
http://mayakosone.com

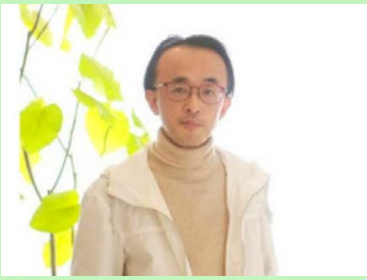
5/31(日)は、1day！スペシャルイベントを開催！

【11:00～12:30】曽根麻矢子公開マスタークラス 1名45分(2名まで)

【12:40～14:10】奥秋浩一セミナー付きランチ 聞き手:曽根麻矢子
マヤコ絶賛！野菜のおすし
「大切な食のお話 ～免疫力を高める！発酵、マクロビオティックなど～」

【14:30～16:00】 植山けいトークコンサート「フランス音楽とバッハ」
(ゲスト連弾:曽根麻矢子)

【16:10～16:40】 ミニ懇親会 奥秋先生の発酵甘酒



詳細は裏面をご覧ください。

松本記念音楽迎賓館

お申込み・お問合せ　clavecin.pl@gmail.com

主催:Office Mayako　後援:日本チェンバロ協会

■5/31(日)1day!スペシャルイベント

【11:00～12:30】曽根麻矢子マスタークラス(45分レッスン×2名) 受講生募集中!
◎受講料10,000円、聴講料2,000円

【12:40～14:10】セミナー付きランチ(90分) 講師: 奥秋浩一氏/聞き手:曽根麻矢子
◎参加費3,500円
マヤコ絶賛!野菜のおすし
「大切な食のお話～免疫力を高める!発酵、マクロビオティックなど～」

【14:30～16:00】植山けいトークコンサート「フランス音楽とバッハ」
◎料金3,500円(学生2,000円/小学生以上)

J.デュフリ：クラヴサン曲集 第1巻 より "アルマンド、クーラント、ロンド"
第3巻 より "三美神、シャコンヌ"
J.S.バッハ：フランス組曲 第5番 ト長調 BWV816 より "アルマンド、サラバンド、ガヴォット、ジグ"
A.フォルクレ：クラヴサン曲集 第5組曲 ハ短調より "ラモー、ボワッソン、シルヴァ、ジュピター"
W.A.モーツァルト：ソナタ ニ長調 KV381 (1772) より "アレグロ" (連弾：曽根麻矢子)
...他 (曲目は変更の可能性がございます)

【16:10～16:40】ミニ懇親会 奥秋先生の発酵甘酒(30分)◎参加費1,000円

◎お得な1日通し券 9,000円

●曽根麻矢子(チェンバロ)

1986年ブルージュ国際チェンバロ・コンクールに入賞。故スコット・ロスに指導を受ける。1991年エラート・レーベル(仏)初の日本人アーティストとしてCDデビュー。エイベックス・クラシックスよりCDを多数リリース。
1996年「第6回出光音楽賞」受賞。2020年秋よりHAKUJUHALLを舞台にバッハの主要作品を数年間にわたって演奏するコンサートシリーズをスタートさせる。
曽根麻矢子公式ホームページhttp://mayakosone.com

●植山けい(チェンバロ)

2004年パオロベルナルデイチェンバロコンクール第2位（イタリア）。2012年「バッハ：ゴルトベルク変奏曲」を初録音し、フランスディアパンゾン誌新人賞、レコード芸術で特選盤並びに朝日新聞推薦盤に選出。
2018年ケンブリッジ古楽協会の招聘によりロンドンデビュー。同年「J.S.バッハ：6つのパルティータ」をリリースし、レコード芸術で準特選盤に選ばれた。2020年4月ローマ公演を行う。アムステルダム音楽院チェンバロ科（オランダ）卒業。M.V.デルフト、C.ルセ、H.ドレイフュスの各氏に師事。京都市立芸術大学非常勤講師。KayMusic Academy主催。www.kayueyama.com

●奥秋浩一(マクロビオティック料理人)

栄養学ジャーナリスト・丸元淑生（まるもとよしお）氏の著作に触れて、伝統的な日本の食文化の重要性に目覚め、無水鍋による調理法を始める。95年より穀物菜食団体「蒼玄」にて菅藤祥江先生・秀治先生に師事。本格的にマクロビオティックを実践。
心身ともに劇的な変化を体験し、食の重要性を実感する。 02～09年マクロビオティックの宿「河口湖アルカンシェール」にて総料理長で「リマ・クッキングスクール」の校長、故松本光司(まつもとみつし)先生のもとで調理業務に就く。
現在「やさいのおすしや」として、イベント出店・ケータリング・「精進懐石寿司教室」「発酵甘酒講座」など出張料理教室を開催している。
酵素玄米マイスター。

松本記念音楽迎賓館（世田谷区岡本2-32-15）

●東急田園都市線「二子玉川駅」よりバス利用の場合　東急コーチ玉31成育医療センター行き 又は、玉32美術館行き「もみじが丘」又は「岡本三丁目」下車徒歩4～5分
●小田急線「成城学園前駅」よりバスを利用の場合　東急バス都立01都立大学駅北口行き「岡本三丁目」下車 徒歩4～5分