



絵師
泰斗 個展

Makana マカナ

～自然の恵み～

ご予約はこちらから

マカナ (Makana) とは、ハワイ語で“贈りもの”。

自然からの恵み、人から人へ渡される想い。

ここで出会う作品や時間があなたにとっての贈りものになりますように。



2026年5月18日(月)～5月31日(日)

5/23 (土) ①10:30～12:00

巡りの
薬膳茶サロン

(コルビーユの薬膳スイーツ付)

②14:00～15:30

梅雨に向けて整えたい「巡り」を
テーマにした薬膳茶作りの体験。

定員 : 各回最大10名

参加費: お一人様 3,500円(税込)
(フォロワー様 3,000円)

5/24 (日) ①10:30～12:00

撮られ
美人講座

(コルビーユのおやつ付)

②14:00～15:30

自然に美しく見えるコツや、
自分らしい表情の引出し方を学べる
特別な時間。

定員 : 各回最大6名

参加費: お一人様 3,500円(税込)
(フォロワー様 3,000円)

5/29 (金) ①10:00～12:00

5/30 (土)
※30日午前のみ

米粉の
おやつサロン

②14:00～16:00

共立てカップシフォンにチーズクリームと
宮崎の太陽の卵や旬のフルーツを使った
デコレーションの体験

定員 : 最大6名

参加費: お一人様 5,000円(税込)
(フォロワー様 4,500円)

5/30 (土) 14:00～16:00

米粉の
おつまみサロン



米粉で作った香ばしいクラッカーに、
チーズクリームと旬の食材をのせ、
3種類のカナッペに仕上げます。
ピーロートさんのワインを使ったゼリーの
ご提案も。

定員 : 最大8名

参加費: お一人様 5,000円(税込)
(フォロワー様 4,500円)

5/31 (日) 15:00～17:00

こころほどける
ファイナーパーティー



クロージングパーティーでは、
若きヴァイオリニストによる演奏と
アートを、お楽しみいただけます。
ささやかな軽食とともに、ゆったりとした
ひとときをお過ごしください。

参加費: 無料



絵師 泰斗

1982年福岡県生まれ
現在糸島を拠点とし活動中
全てのヒト・モノ・コトに
八百万の神が宿るといつ思想をもとに描く。
2021年桜井神社に奉納
2025年初個展開催
2026年韓国展示会出席

お問合せ

トーヨーキッチンスタイル福岡ショールーム

TEL:092-534-1040 MAIL:sn-kawazoe@toyoi.toyokitchen.co.jp

営業時間:10:00～18:00(水曜定休)

TOYO KITCHEN STYLE®

絵師

泰斗 個展

Makana

マカナ

2026年5月18日(月)～5月31日(日)

場所: トーヨーキッチンスタイル福岡ショールーム

5/23 (土)

巡りの
薬膳茶サロン

(コルピユの薬膳スイーツ付)

① 10:30～12:00

② 14:00～15:30

梅雨に向けて整えたい「巡り」をテーマにした薬膳茶作りの体験。

定員 : 各回最大10名

参加費: お一人様 3,500円(税込)
(フォロワー様 3,000円)



佐野 智子氏

薬膳養生教室『健笑庵』主宰

中医学と向き合い、20余年。季節に寄り添いながら無理なく続けられる養生を軸に、講座や活動を通じて心と体を整える時間を届けています。

5/24 (日)

撮られ
美人講座

(コルピユのおやつ付)

① 10:30～12:00

② 14:00～15:30

自然に美しく見えるコツや、自分らしい表情の引出し方を学べる特別な時間。

定員 : 各回最大6名

参加費: お一人様 3,500円(税込)
(フォロワー様 3,000円)



あび氏

フォトグラファー

まつげ専門店piece(ピアーチェ)代表

国際ポートレート協会認定プロフォトグラファー
イエイ!写心家® 介護美容写真家®
美容の視点から『その人らしい美しさ』を引き出し、写真に写る自分の見え方を変える撮影を行っています。

5/29 (金)

5/30 (土)

※30日午前のみ

米粉の
おやつサロン

① 10:00～12:00

② 14:00～16:00

共立てカップシフォンにチーズクリームと宮崎の太陽の卵や旬のフルーツを使ったデコレーションの体験

定員 : 最大6名

参加費: お一人様 5,000円(税込)
(フォロワー様 4,500円)



山本 恭子氏

CoRpiyu(コルピユ)

子どものアトピーをきっかけに、2013年からグルテンフリーのからだにやさしいおやつ作りをスタート。
2025年にCoRpiyuを立ち上げ、米粉の焼き菓子をマルシェやイベントで販売。また不定期で米粉のワークショップを開催。米粉マイスターとしてやさしい気持ちに寄り添うお菓子づくりを大切にしています。

5/30 (土)

米粉の
おつまみサロン



14:00～16:00

米粉で作った香ばしいクラッカーに、チーズクリームと旬の食材をのせ、3種類のカナッペに仕上げます。ピーロートさんのワインを使ったゼリーのご提案も。

定員 : 最大8名

参加費: お一人様 5,000円(税込)
(フォロワー様 4,500円)



フルーツ提供

南国フルーツ株式会社 岩田屋本店



@NANGOKU_FRUITS

5/31 (日)

こころほどける
ファイナーパーティー



15:00～17:00

クロージングパーティーでは、若きヴァイオリニストによる演奏とアートをお楽しみいただけます。ささやかな軽食とともに、ゆったりとしたひとときをお過ごしください。

参加費: 無料



ワイン提供

ピーロート・ジャパン株式会社 PIEROTH JAPAN K.K



お問合せ

トーヨーキッチンスタイル福岡ショールーム

TEL:092-534-1040 MAIL:sn-kawazoe@toyol.toyokitchen.co.jp

営業時間:10:00～18:00(水曜定休)

TOYO KITCHEN STYLE®



巡りを整える 薬膳茶サロン

～むくみやだるさをやさしく整える時間～

2026

5 / 23 (土)

ご予約はこちらから

時間

①10:30～12:00 ②14:00～15:30

会場

トーヨーキッチンスタイル福岡ショールーム

定員

福岡市中央区薬院4丁目15-26

各回最大10名

参加費

3,500円 (フォロワー様 3,000円)



～このような方におすすめ～

季節の変わり目に
何となく体の重さや
むくみを感じる方

自分の体調に合わせた
やさしいととのえ方を
知りたい方

忙しい日々の中で、
ほっと一息つく時間を
大切にしたい方

梅雨は体内の水分バランスが乱れ、「湿」によるだるさや頭痛、むくみなどの不調が出やすい季節。この講座では、梅雨に合った素材で自分好みの薬膳茶づくりを体験し、日常に取り入れやすい初夏の養生を学びます。

当日は、コルピーユ特製 米粉の小豆蒸しマフィンとともに薬膳茶をお楽しみいただけます。



佐野 智子氏

薬膳養生教室『健笑庵』主宰

中医学と向き合い、20余年。
季節に寄り添いながら無理なく
続けられる養生を軸に、
講座や活動を通じて心と体を整える
時間を届けています。

おみやげ

巡りの薬膳茶
(ティーバッグ)



写真に写る“わたし”を 好きになるレッスン

～撮る×撮られるで変わる、私の見せ方～

2026

5 / 24 (日)

ご予約はこちらから



時間

①10:30～12:00 ②14:00～15:30

会場

トーヨーキッチンスタイル福岡ショールーム

福岡市中央区薬院4丁目15-26

定員

各回最大6名

参加費

3,500円 (フォロワー様 3,000円)

～このような方におすすめ～

写真に写る自分に少し
違和感を感じている方

撮られると、
つい力が入ってしまう方

自然な表情で、
日常を残したい方

ほんの少しの整え方で印象をやさしく変える、スマートフォン撮影レッスン。

顔の向きや表情、立ち方など自然に美しく写るコツを学び、日常写真が少し好きになるヒントもご紹介します。

トーヨーキッチンスタイルの空間で自分らしく写る感覚を整えていきます。

レッスン後には、コルピーユのお菓子と飲み物を楽しみながらゆったりとした時間をお楽しみいただけます。



あび氏

フォトグラファー

まつげ専門店piece(ピーアチェ)代表

国際ポートレート協会認定プロフォトグラファー

イエイ!写心家® 介護美容写真家®

美容の視点から『その人らしい美しさ』を

引き出し、写真に写る自分の見え方を

変える撮影を行っています。

おみやげ

グルテンフリーの
やさしいおやつ



米粉のおやつサロン

～やさしい甘さに満たされる時間～

2026

5 / 29 (金) 30 (土) ※30日午前のみ

ご予約はこちらから



時間

①10:00～12:00 ②14:00～16:00

会場

トーヨーキッチンスタイル福岡ショールーム

福岡市中央区薬院4丁目15-26

定員

各回最大6名

参加費

5,000円 (フォロワー様 4,500円)

～このような方におすすめ～

体に優しいおやつを
作ってみたい方

お菓子作りに苦手意識が
ある方

手軽に作れるおやつを
作りたい方

共立でのカップシフォンにチーズクリームと旬のフルーツ(南国フルーツ株式会社様とのコラボにより宮崎マンゴー「太陽の卵」など使用)を合わせて仕上げるレッスンです。

クリームを絞るのが苦手、卵を分けるのが少し面倒、ちゃんと膨らむか不安…そんな方でも大丈夫。

卵1個で無理なく作れる、やさしいカップシフォンの講座です。

薬膳ゼリー付きで、季節の恵みを味わいながらやさしい時間をお楽しみいただけます。

おひとり様2個作成し、1つは試食・1つは持ち帰り。

追加での作成をご希望の場合は、事前申請にて承ります(1個500円)

上質な空間でゆったりとした時間をお過ごしください。

フルーツ提供
南国フルーツ株式会社 岩田屋本店



山本 恭子氏

お菓子のアトリエCoRpiyu(コルピーユ)主宰

子どものアトピーをきっかけに、
2013年からグルテンフリーのからだにやさしい
おやつ作りをスタート。

2025年にCoRpiyuを立ち上げ、
米粉の焼き菓子をマルシェやイベントで販売。
また不定期で米粉のワークショップを開催。
米粉マイスターとしてやさしい気持ちに寄り添う
お菓子づくりを大切にしています。

おみやげ

絵師「泰斗」特製
ランチョンマツ
米粉のカップシフォン



米粉のおつまみサロン

～軽やかに楽しむ、大人のひととき～

2026

5 / 30 (土)

時間

14:00～16:00

会場

トーヨーキッチンスタイル福岡ショールーム

福岡市中央区薬院4丁目15-26

定員

各回最大8名

参加費

5,000円 (フォロワー様 4,500円)

カナッペの材料や形は
変更になることがありますので、
ご了承下さい

ご予約はこちらから



このような方におすすめ

軽やかなおつまみを
楽しみたい方

人をもてなすひとときを
大切にしたい方

日常の中に、少し特別な
時間を取り入れたい方

米粉で作る香ばしいクラッカーに、チーズクリームや旬の食材を合わせ、3種のカナッペに仕上げます。
ピーロートジャパン様とのコラボにより、赤・白ワインを使ったワインゼリーのご提案も。
素材の組み合わせを楽しみながら、少し特別なおつまみ時間をお届けします。
※ワインの試飲付き(苦手な方は、ノンアルコールドリンクをご用意しています)
※クラッカー生地の一部で、ワンちゃん用のおやつのご提案も紹介します。

ワイン提供
ピーロート・ジャパン株式会社
PIEROTH JAPAN K.K



山本 恭子氏
お菓子のアトリエCoRpiyu(コルピーユ)主宰

子どものアトピーをきっかけに、
2013年からグルテンフリーのからだにやさしい
おやつ作りをスタート。
2025年にCoRpiyuを立ち上げ、
米粉の焼き菓子をマルシェやイベントで販売。
また不定期で米粉のワークショップを開催。
米粉マイスターとしてやさしい気持ちに寄り添う
お菓子づくりを大切にしています。

おみやげ

絵師「泰斗」特製
ランチョンマット
米粉クラッカーと
米粉マドレーヌサレ

