## ZERO MILANO with mas/mas

Goditi il sapore della primavera servito in un bellissimo Masu giapponese!

In occasione della presentazione della nuova linea di Masu , mas/mas ha scelto il ristorante Zero per la presentazione di questo grande progetto proponendo una serata indimenticabile attraverso un menù esclusivo accompagnato da una selezione di sake giapponesi.

## La serata

PData e orario dell'evento: Sabato 13 aprile dalle 19:30

Luogo: ZERO MILANO / Corso Magenta, 87 Milano

Costo di partecipazione: €120

Programma:

- 1. Introduzione del mas / mas, scatole Masu giapponesi realizzate in acrilico con tradizionali tecniche giapponesi. Dimostrazione di impiattamento delle portate giapponesi realizzate in mas/mas per una festa in stile casalingo.
- 2. Cena con stuzzichini presentati nella dimostrazione, seguita da altre squisite pietanze preparate da Zero Milano e sake giapponese.
- 3. Occasione speciale per acquistare prodotti mas / mas a prezzi ridotti.













Per la prenotazione della serata Contatti:

[ZERO MILANO] Tel: 02 45474733

[DOLCE & SALATO LLC] mayuko@dolcesalato.co.jp

## Cos'è il Masu?

Sin dai tempi antichi il Masu è stato usato quotidianamente in Giappone come uno strumento per misurare il volume dei cereali e del sake. Era anche un oggetto indispensabile alla cerimonia "Kagami biraki" (un rituale per celebrare un nuovo inizio); è veniva usato per offrire il sake e fare un brindisi.

Abbiamo trasformato il tradizionale Masu di legno in acrilico per dare un nuovo valore e così è nato il contenitore mas/mas. Vorremo che la possibilità di utilizzare questo tradizionale oggetto nel futuro si tramandasse insieme alla cultura giapponese.

Il mas/mas è realizzato in resina acrilica che ha una trasparenza maggiore rispetto al vetro, leggero ma robusto, incolore e trasparente. Pertanto, non influisce sul profumo e sul colore del cibo o della bevanda. Sulle superfici dei mas/mas ci sono i motivi tradizionali giapponesi con design moderno incisi dalle mani di artigiani che hanno sostenuto l'artigianato giapponese. L'armonia delle linee della forma scolpita dona una profondità all'oggetto.

I mas/mas possono essere usati, non solo come contenitori per le bevande o per il cibo, ma anche come oggetti d'arredamento ad esempio come portaaccessori o vasi. La loro trasparenza rende i mas/mas oggetti ideali per una celebrazione, una festa o party. Fate un blindisi con il mas/mas per augurare più prosperità, una vita più appagante e sempre più felice!
\*in giapponese "masumasu" (pronunciato masmas) significa sempre più.

