

醱酵ナイト in 群馬

～上州の醤油・味噌を語る夕べ～

日本人にとって欠かせずこの出来ない醤油・味噌。知っているようで意外と知らない醤油と味噌の魅力について上州の醤油・味噌醸造元の若旦那達が美味しいお勉強会を企画いたしました。是非醤油・味噌ファンの方や食の情報交換にご興味のある方のご参加をお待ちしております。

二〇二二年三月二十二日(木)

時間 18時～20時(受付17:30)

場所 アートマルシェ

高崎市高松町35-1(高崎市役所21階)

TEL027-329-5775

参加費 3000円(事前予約制)

人数 60名

ゲスト 向笠千恵子(作家・フードジャーナリスト)

高橋万太郎(職人醤油代表)

群馬県内の醤油・味噌醸造元 蔵人

参加者
募集中

醱酵トーク



『暮らしのなかの発酵食文化』

講師：向笠千恵子(むかさ ちえこ)

日本の本物の味、安心できる食べもの、伝統食品づくりの現場を知る第一人者。食アメリテイコンテスト審査会長、本場の本物審査専門委員、消費生活アドバイザー。『食の街道を歩く』平凡社新書で、食のアカデミー賞といわれるタルマン世界料理本大賞グランプリを受賞。NHKラジオ深夜便にレギュラー出演中。 <http://mukasa-chieko.com/>

利き醤油&味噌セミナー

向笠先生、職人醤油の高橋氏を迎え、上州の醤油・味噌の利き味、また上州の旬の食材と合わせた特別メニューをお楽しみください。また、いま話題の醤油専門店『天忠』謹製『醤油フォンデュ』もお楽しみいただけます。

主催・問い合わせ先

群馬県醤油味噌工業協同組合

群馬県醤油味噌食品開発協同組合

☎027-251-0038

HAKKO NIGHT IN GUNMA