

浅利妙峰さんの

坐来大分ワークショップ

「酵素の働きを学び、糴に触れ、 糴料理をいただく」会 vol.2

～糴パワーで作る簡単自家製甘糴、味噌～



坐来 大分では、大分県佐伯市で1689年から続く糴屋(こうじや)本店のこうじ屋ウーマン浅利妙峰さんを講師に招き、ワークショップを開催します。

浅利妙峰さんは、江戸時代の書物に記された「塩麴漬」を再発見し、1000以上ものレシピを考案、その知恵を全国に広めたことで知られています。「糴のチカラで世界中の人をお腹の中から元気に幸せにしたい」との願いから、今では活躍の場を世界各国に広げています。

今回のワークショップは、こうじ屋ウーマン妙峰さんの楽しい糴トークと、甘糴、味噌作りデモンストレーション、そして、大分の食材を最高の料理でとどける坐来 大分の特別糴コースをお楽しみいただけます。ぜひご参加ください。

学びの部

酵素と糴の関係／酵素の働きを料理に活用／
発酵食品が体に優しい理由／糴パワー体験

体験の部

甘糴、味噌作りデモンストレーション
(甘糴と味噌作りキットをお持ち帰りできます)

食事の部

糴を使った坐来大分ランチコース

開催日時 平成30年2月17日(土) 11:00～14:15(受付10:30～)

講師 こうじ屋ウーマン 浅利妙峰

開催場所 坐来 大分

(東京都中央区銀座2-2-2 ヒューリック西銀座ビル8F)

参加費 10,000円(税・サ込)

※支払いは現金のみとさせていただきます。

募集人数 28名(先着順とさせていただきます。)

申込方法 電話にてお申込みください

坐来 大分 / TEL:03-3563-0322



坐来
ZARAI OITA

中央区銀座2-2-2 ヒューリック西銀座ビル8F Tel 03-3563-0322 / Fax 03-3562-7103
<http://www.zarai.jp/>