

東京の《ローカル味噌》を知ろう

五感で味わう 『味噌蔵』

ワークショップ vol.1

発酵からひもとく日本の食文化

2024年4月5日(金)

味噌蔵見学・味噌9種食べ比べ

『みそさえあれば』著者小島喜和がナビゲート

三越伊勢丹食メディア
「FOODIE」レシピ掲載
NHK「きょうの料理」出演

おいしく食べて、健やかに過ごしたい——

カギとなるキーワードは「発酵」。

五感で“伝統食”を味わってみませんか？

場所は、創業天保10年の東京練馬にある都内唯一の味噌蔵、糀屋三郎右衛門。

食べ手の健康・作り手の健康・食材を育てる環境の健康——

伝統食の担い手を守ることはすなわち、私たち自身の食を支えることなのです。

まずは楽しく知るところから、体験してみませんか？