

# 五感で味わう『味噌蔵』ワークショップvol.1 概要

開催日時

2024年 4月5日(金) 10:00-12:30

参加費

5,000円(税込) 味噌9種の試食付

場所

糀屋三郎右衛門(後、練馬区生涯学習センターに移動)  
練馬区中村2-29-8

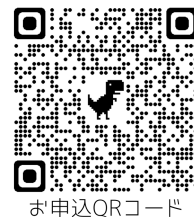
プログラム

10:00-11:00 | 味噌蔵見学・移動  
11:00-12:30 | 利き味噌セミナー(味噌9種の味比べ)  
| 座学①手作り味噌の魅力(七代目当主)  
| 座学②自分好みの味噌の選び方(小島喜和)

参加方法

お申込フォームより受付

<https://forms.gle/PvVTUSdj5u9WA8hw5> →



お申込QRコード

主催

一般社団法人Beyond All

## 協力：糀屋三郎右衛門



都内で唯一の味噌蔵。その名にもある通り、味噌の命である糀から味噌を製造している。

天保10年に茨城県で創業し、1939年より練馬区中村に蔵を構える。味噌づくりの生産効率化が進むなかで、現在でも昔ながらの手造りを貫く。その貴重な味わいにはファンが多く、各種メディアにも多く取り上げられる。



www.kouji-ya.com

## 案内役：小島喜和



プロフィール

料理・菓子研究者／伝統食文化研究者／テーブルトップダイレクター  
一般社団法人Beyond All理事／一般社団法人日本食文化会議員

著書『みそさえあれば』は2019年グルマン世界料理本大賞にてシングルサブジェクト部門グランプリ受賞。伝統製法で作られる調味料や和の台所道具、郷土料理の継承をライフワークとし、料理教室、各種執筆活動に取り組む。



www.kiwakojima.com