

# 第3回 発酵デザイナー 小倉ヒラクの発酵マーケット 麴/KOJI〜クラフトな酒、味噌、醤油〜

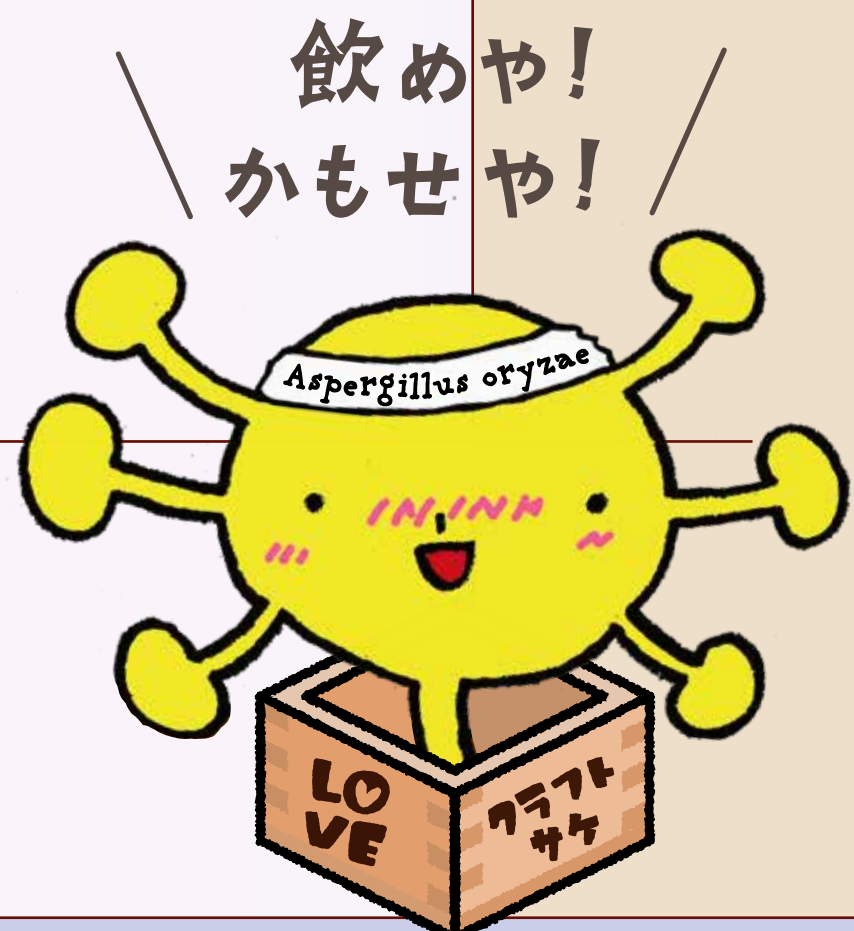
神出鬼没!  
小倉ヒラク&玉田玉秀齋が  
インタビュートーク

## EVENT SCHEDULE

イベントスケジュール

のワークショップは、[予約する](#) をタップして申込ページからご予約ください。

	8月21日(水)	22日(木)	23日(金)	24日(土)	25日(日)	26日(月)
午前10時	10時20分～ 小倉ヒラク開会宣言 玉田玉秀齋					
午前11時						
正午	『ラジオただいま発酵中』 公開収録① 『淡路でどぶろく作りスタート』 ゲスト:長慶寺健太郎 <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>	小倉ヒラク 著書 『アジア発酵紀行』 フィールドワーク 報告会トーク <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>		金沢の発酵テーマパーク 「ヤマト・糀パーク」出張 “みそぼーるづくり” ワークショップ 講師:石川「ヤマト醤油味噌」山本耕平 <a href="#">参加費:2,750円</a> <a href="#">予約する</a>	午前11時30分～午後0時30分 祝!金沢21世紀美術館20周年記念 「発酵文化芸術祭 金沢 ～見えないものを感じる旅へ」 開催決定記念トーク ゲスト:山本耕平 ホスト:小倉ヒラク <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>	
午後1時						だいたい午後1時～4時 \発酵飲み会 番外編/ スズキナオ 『家から5分の旅館に泊まる』 刊行記念! 旅の記憶はいつか発酵する 一緒に飲むゲスト:スズキナオ 飲み会メンバー:小倉ヒラク、齊藤光典 <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>
午後2時		秋田味噌手前味噌トーク ゲスト:秋田「羽場こうじ店」 鈴木百合子 ホスト:山梨発酵兄弟 (五味仁&小倉ヒラク) <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>	能登・輪島「谷川醸造」による 醤油づくりワークショップ 講師:石川「谷川醸造」 谷川貴昭・千穂 <a href="#">参加費:4,000円</a> <a href="#">予約する</a>	能登町の酒蔵「松波酒造」 金七聖子トーク ゲスト:石川・能登町「松波酒造」金七聖子 ホスト:小倉ヒラク <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>	ローカル味噌 手前味噌トーク ゲスト:長野「新田醸造」新田慶秋・森恵 ホスト:山梨発酵兄弟(五味仁・小倉ヒラク) <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>	
午後3時	『ラジオただいま発酵中』 公開収録② 『いつもの台所に麴のある暮らし』 出版記念 ゲスト:秋田「羽場こうじ店」鈴木百合子 <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>	午後3時30分～ 神戸・元町「日本酒 せと果」 店主 藤原亜紀 『お爛BAR』		午後3時30分～4時30分 醤油の味比べセミナー ～3人の若き後継者と語らい味わう 木桶醤油の魅力～ 講師:「井上本店」井上修平、吉川 遼 「水谷醤油醸造場」水谷優太 「カネイワ醤油本店」岩本庄平 <a href="#">参加費:2,001円</a> <a href="#">予約する</a>		
午後4時			北陸の手前味噌トーク ゲスト:福井「米五」多田健太郎 ホスト:山梨発酵兄弟 (五味仁&小倉ヒラク) <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>		発酵プレイヤーとLOVERの 発酵飲み会 ホスト:小倉ヒラク 一緒に飲む人ゲスト: 富山「NAT.BREW」望月俊祐 <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>	
午後5時				発酵プレイヤーとLOVERの 発酵飲み会 ホスト:小倉ヒラク 一緒に飲む人ゲスト: 石川・能登町「松波酒造」金七聖子 <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>		
午後6時	発酵プレイヤーとLOVERの 発酵飲み会 ホスト:小倉ヒラク 一緒に飲む人ゲスト:ハッピー太郎 <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>	発酵プレイヤーとLOVERの 発酵飲み会 ホスト:小倉ヒラク 一緒に飲む人ゲスト: 酒場ライター スズキナオ 大阪「秋鹿酒造」奥航太郎 <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>	発酵プレイヤーとLOVERの 発酵飲み会 ホスト:小倉ヒラク 一緒に飲む人ゲスト: 和歌山「オリゼーブルーイング」木下伸之 大阪「クラフトビアベース」谷和 <a href="#">参加条件:ワンドリンク</a>		6階 コミュニティスタジオでも イベント開催! ◎8月25日(日) 正午～午後2時、4時～6時 ◎参加費: アテのみのプレート 2,750円 ※飲み物代別・ワンドリンク制	地下 1階 リカーコミュニティスペース にも発酵BAR開店! By チーム「まにわ発酵's」 from岡山 ◎8/21(水)→27(火) ・ひるぜんワイナリー ・美作ビアワークス ・御前酒蔵元 辻本店 ・落酒造場



※イベントは事前予約制。事前申込みは、イベント開催前日午後3時に締切です。※残席がある場合は当日受付いたします。会場にて直接お申込みください。