

EVENT SCHEDULE

イベントスケジュール

イベント名をタップすると、イベント詳細・予約ページが開きます。

	5月14日水	15日木	16日金	17日土	18日日	19日月
午前 11時から	「足立醸造」足立裕さん マイ有機醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円	「山川醸造」山川晃生さん、 「日東醸造」蛭川洋一さん、 「片上醤油」片上裕之さん 醤油屋親父の利き醤油と 醤油語りの会 参加費:1,100円	「日東醸造」 蛭川洋一さん マイしろたまり仕込 ワークショップ 参加費:3,300円	「加藤商店」 加藤昌嗣さん 倍麹で仕込む米味噌作り ワークショップ 参加費:3,300円	「岡本醤油醸造場」 岡本康史さん マイ再仕込醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円	「中定商店」 中川安憲さん 豆味噌作り ワークショップ 参加費:3,300円
午後 1時から	「五味醤油」五味仁さん 米麹と麦麹の合わせ味噌 “甲州みそ”作り ワークショップ 参加費:3,300円	「川上村地域おこし協力隊」 野一色将矢さん 吉野杉の香る箸作り ワークショップ 参加費:2,200円	実践料理研究家・ みそ探訪家 岩木みさきさん 木桶味噌の魅力発見！ ワークショップ 参加費:1,100円	「菜香や」遠藤記生さん ブランド米 “ミルキークイーン米”で作る ぬか漬けワークショップ 参加費:5,500円	「川上村地域おこし協力隊」 野一色将矢さん 吉野杉の香る箸作り ワークショップ 参加費:2,200円	「岡本醤油醸造場」 岡本康史さん マイ再仕込醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円
午後 2時45分 から	「ミツル醤油」城慶典さん、 「職人醤油」高橋万太郎さん 超マニアック！ 醤油テイスティングセミナー 参加費:1,100円	「森田醤油店」 森田浩平さん マイ醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円	「片上醤油」 片上厚滋さん マイうすくち醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円	「カネイワ醤油本店」 岩本庄平さん マイ醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円	「芋慶」木方庸一朗さん、 愛子さん 味噌玉作り ワークショップ 参加費:2,200円	「吉野中央木材」石橋輝一さん、 「職人醤油」高橋万太郎さん 醤油の多様性と木桶を支える 「吉野杉」についてトーク& 醤油テイスティングセミナー 参加費:1,100円
午後 4時30分 から	「山川醸造」山川晃生さん マイたまり醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円	「東海醸造」本地猛さん うま味炸裂！ 魅力たっぷりの豆味噌作り ワークショップ 参加費:3,300円	「木桶職人」 木桶職人による ミニミニ木桶作り ワークショップ 参加費:4,400円	「トリイソース」 鳥居大資さん ソースも発酵調味料？ 木桶熟成ソースの味比べと オリジナルソース作り 参加費:3,300円	「木桶職人」 木桶職人による ミニミニ木桶作り ワークショップ 参加費:4,400円	「井上本店」井上修平さん& 吉川遼さん兄弟 マイ醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円
午後 6時30分 から	「#RADIOただいま発酵中」 小倉ヒラクさん、 石崎嵩人さん、石橋輝一さん 公開収録 参加費:無料	「弓削多醤油」 弓削多洋一さん マイ醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円	「濱醤油」濱麻美さん こだわりの糀で作る 米味噌作り ワークショップ 参加費:3,300円	「栄醤油醸造」 深谷允さん マイ醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円	「岡直三郎商店」 岡宗晃さん マイ醤油作り ワークショップ 参加費:3,300円	

