

第5回 木桶による発酵文化サミット



EVENT SCHEDULE

イベントスケジュール

in 阪神

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20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)	24日(日)	25日(月)
午前 11:00~	<p>「足立醸造」 足立裕さんによる マイ有機醤油作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>実践料理研究家・岩木みさきさん ×リビングナビゲーター真造 コラボ企画 みそ"彩玉"でつくる 冷や汁と和え物</p> <p>参加費:3,300円</p>	<p>「片上醤油」 片上厚滋さんによる マイうすくち醤油作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>「菜香や」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</p> <p>参加費:5,500円</p>	<p>「加藤みそ」「U-Flat工房」 木桶職人と味噌蔵元に学ぶ、 木桶を育てる 味噌づくり講座</p> <p>参加費:28,600円</p>	<p>「中定商店」 豆味噌作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>
午後 1:00~	<p>「石孫本店」 米味噌作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>「岡直三郎商店」 岡宗晃さんによる マイ醤油作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>「山川醸造」・「日東醸造」・ 「片上醤油」 醤油屋親父の利き醤油と 醤油語りの会</p> <p>参加費:1,100円</p>	<p>「加藤みそ」「U-Flat工房」 木桶職人と味噌蔵元に学ぶ、 木桶を育てる 味噌づくり講座</p> <p>参加費:28,600円</p>	<p>「五味醤油」「伊勢蔵」 選べる手前味噌作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>「トリイソース」 ソースも発酵調味料？ 木桶熟成ソースの味比べと オリジナルソースづくり</p> <p>参加費:3,300円</p>
午後 2:45~	<p>料理家と蔵元に学ぶ、 毎日使える 万能しょうゆだれ講座</p> <p>参加費:2,750円</p>	<p>「丸正酢醸造元」 伝統米酢・赤酢・黒酢の テイasting</p> <p>参加費:1,650円</p>	<p>「木桶職人」 木桶職人とつくる、 籐あみミニミニ木桶 ワークショップ</p> <p>参加費:4,950円</p>	<p>「芋慶」 阪神百貨店限定 味噌玉作り ワークショップ</p> <p>参加費:3,300円</p>	<p>「京の地とうふ」 ミニ木桶で作る 豆腐の実演</p> <p>参加費:3,300円</p>	<p>「菜香や」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</p> <p>参加費:5,500円</p>
午後 4:30~	<p>「森田醤油店」 森田浩平さんによる マイ醤油作り ワークショップ</p> <p>参加費:2,750円</p>	<p>「丸久味噌」 米味噌作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>「井上本店」 井上修平さん&吉川遼さん 兄弟によるマイ醤油作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>「剣菱酒造」 木桶文化の来た道、 そしてこれから 剣菱酒造の現場から学び、 味わい、未来を考える</p> <p>参加費:3,850円</p>	<p>五感で楽しむ “究極の醤油 テイasting”</p> <p>参加費:1,100円</p>	<p>「日東醸造」 蜷川泰輔さんによる しろたまりの仕込みと 楽しみ方ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>
午後 6:30~	<p>「#RADIOただいま発酵中」 小倉ヒラクさん、 石崎嵩人さん 公開収録</p> <p>参加費:無料</p>	<p>「カネイワ醤油本店」 岩本庄平さんによる マイ醤油作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>「濱醤油醸造場」 米味噌作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>「弓削多醤油」 弓削多洋一さんによる マイ醤油作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	<p>「岡本醤油醸造場」 岡本康史さんによる マイ再仕込醤油作り ワークショップ</p> <p>参加費:4,400円</p>	

