

食の探求セミナー

知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。



SHINANOYA



岡崎テロワール 木桶と石積みで仕上げる 八丁味噌の神秘

2024年11月30日(土)

12:00~14:00(11:15~受付開始)

虎ノ門ヒルズ駅直結B1 cask内レストラン「W」にて

参加費：¥5,000(税込) セミナー & ランチコース(ドリンク付き)

◎セミナー『岡崎テロワール 木桶と石積みで仕上げる八丁味噌の神秘』

- ・カクキュー八丁味噌の歴史と取り組み
- ・19代当主 早川久右衛門
- ・八丁味噌とは？
- ・みんなの食PJとの関わり、展示会、愛知テロワールについて
- ・商品開発品多数
ラフティー、クリームチーズ、スパイス八丁味噌ふりかけ、チーズおかき、みんな食PJ缶詰各種

◎スペシャルランチ

3種の木桶仕込みの調味料で楽しめるランチコース

特別な
限定販売

八丁味噌使用のせんべい各種やクリームチーズ、みんなの食プロジェクトの缶詰各種などのセット

ご予約
受付中

ご予約は現地、またはお電話で

TEL:03-3528-8730

受付時間 14:00~22:00

担当: 友成・藤波
※定員次第終了



講師

合資会社八丁味噌(屋号:カクキュー)
企画室長 兼 品質管理部長

野村 健治

愛知県出身。子どもの頃から自然が好きであったことや、父親の影響により農学部を目指し、名城大学の農学部農芸化学部に進学。1998年に卒業後は恩師の紹介で合資会社八丁味噌(カクキュー)に入社。醸造現場を経験した後、立ち上げ直後の品質管理部へ配属。ISOやオーガニック認証の対応を行う。その後、八丁味噌協同組合の立ち上げに伴い、八丁味噌のブランド問題などにも関わり、八丁味噌の商品開発や魅力発信を行う企画室の立ち上げとともに企画室長として広報関連を担当。その後2017年からは品質管理部長を兼務。



みんなの食プロジェクト
小売業5社が協力し、現代の日本の食文化に対して真摯に向き合い、食の本質を伝える取り組みです。



人の手でひとつひとつ石を積み込み木桶で一年以上かけて作る日本伝統の八丁味噌を伝え続けます。