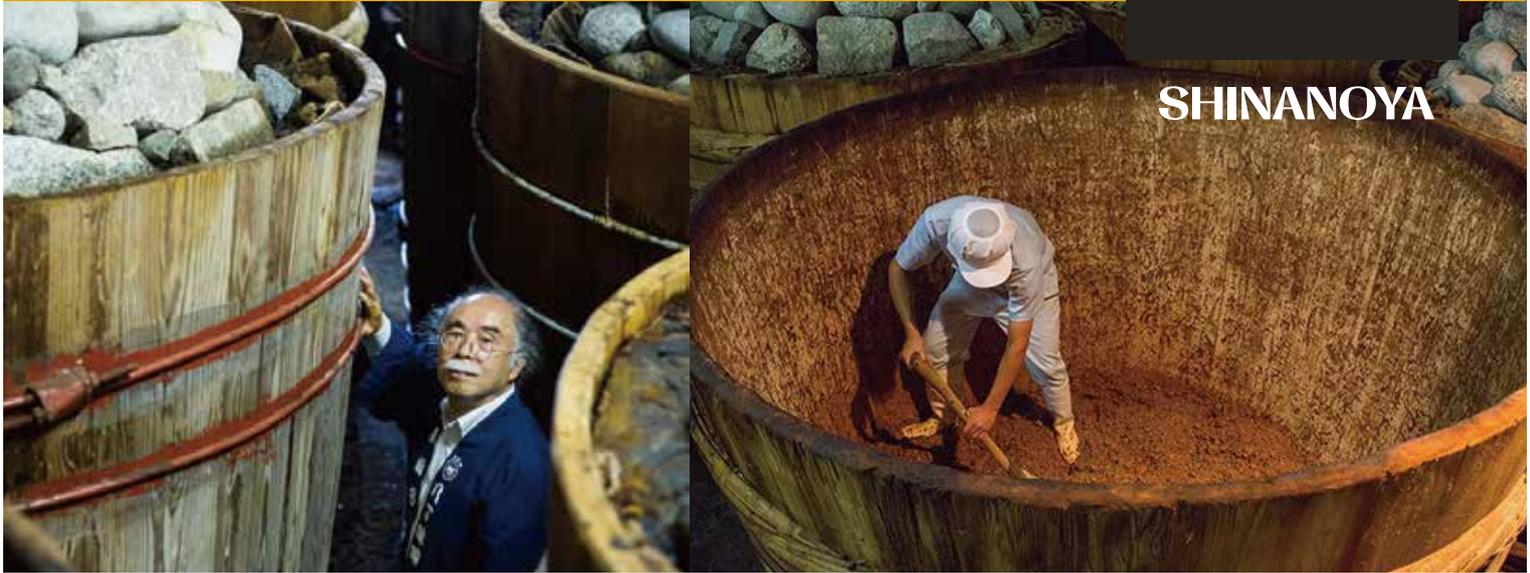


食の探求セミナー

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



受け継いでいく伝統

石積み3t、木桶で6tの
二夏二冬の時間が醸す美味しさとは？

2025年1月25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 木桶と石で仕上げる魔法の八丁味噌』

- ・まるや八丁味噌の味噌づくり
- ・八丁味噌のテロワール
- ・八丁味噌の社長になったきっかけ
- ・オーガニック八丁味噌の挑戦
- ・試食販売の帝王とは？

◎スペシャルランチ

【木桶まみれのランチコース】

八丁味噌と木桶仕込み調味料を使用した
コラボメニューをご用意いたします。乞うご期待！

特別な
限定販売

八丁味噌を使用したお菓子類、チーズ、
ラフティーなどのセットを限定販売

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

株式会社まるや八丁味噌

代表取締役社長

浅井 信太郎氏

初代当主・大田弥治右衛門の「まるや」は、大田家が衰退した後、親族の加藤家によって受け継がれていきました。その加藤家の親族筋であったのが現当主の浅井信太郎社長。24歳でドイツに留学、34歳のときに「まるや」に入社したという異色の社長です。

「ブランドとはお客さまとの約束事ですので、欲を張らず、近道を考えず、形を変えず、当たり前のようにその約束を守ってきました。」



伝統の技

直径・高さともに6尺もある木桶に仕込み、3tもの重石を、昔も今も石積み職人たちの手で一つ一つ円錐状に積み上げる、八丁味噌ならではの技。