

知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。

食の探求セミナー


cask

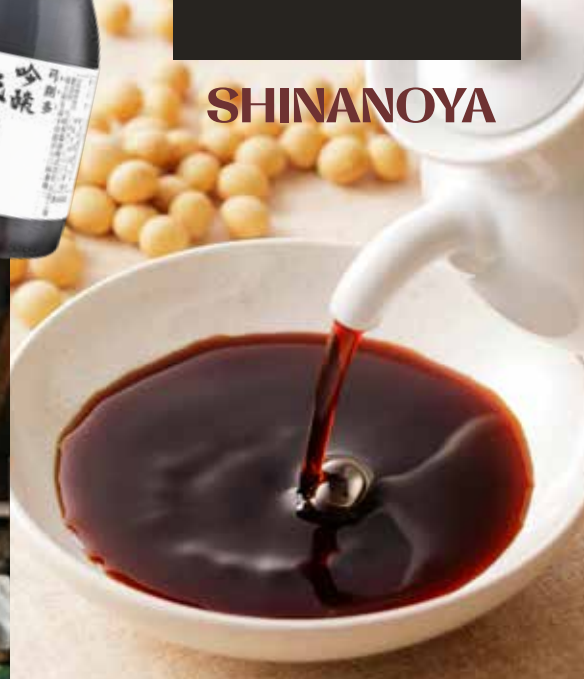
醤油は食品。安心して
口に入られるもので
なくてはイケない。
醤油は調味料。うまく
なければ意味がない。



講師
弓削多醤油株式会社 四代目当主
弓削多 洋一氏



SHINANOYA



木桶醤油の美味しさ 発見&体験セミナー!

2024年6月22日(土)

11:00~13:00(受付10:15~)

虎ノ門ヒルズ駅直結B1 cask内 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&もろみのしぼり体験を実施!

『弓削多醤油の取り組み』

- ・丸大豆醤油の復活
- ・木桶仕込みの醤油への想い
- ・国内初の生醤油の流通
- ・醬遊王国からのコミュニティと食育活動
- ・2023年に創業100周年を迎え次の100年に向けての取り組みとは

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

◎弓削多醤油の スペシャルランチコース

- 特別販売
- ◎木桶醤油使用のおつまみセット
 - ◎限定木桶ギフトなど



埼玉のテロワールが作り出す醤油とは
埼玉の醤油業は大豆と小麦の産地という恵まれた条件の下で江戸時代に発達しました。大豆・小麦・水は醤油作りにおいて、味や品質を決める大切な存在。100年もの間、弓削多醤油が美味しい醤油を生み出し続ける理由のひとつは豊かな自然環境にあるのでしょう。



木桶仕込みにこだわる

木桶には酵母菌や乳酸菌が棲み着いていて、それによって自然発酵が進むため、蔵ごとに醤油の味いや香りに違いがあります。弓削多醤油では「木桶で丸大豆醤油を造る」ということにこだわり続けています。近年は木桶を使う人が減っているため、木桶を作る人も減っていて、日本の木桶文化は減りかけています。醤油業界でも、木桶で造った醤油はわずか1%ほど。しっかり作った木桶は100年もつと言われていて、実際に初代からの木桶を使い続けています。