

発酵大好き集まれ！
京都「種麴屋 菱六」助野社長の
驚くほどマニアックな
発酵お話し会

日時

9月16日(日)

第1部 ランチ会 10:30～ ¥3,500

第2部 お茶会 14:30～ ¥2,500

「種麴屋」さんって・・・

*味噌や酒、醤油など…発酵食品を作るときに必ず必要な「麴（こうじ）」
米+麴なら米麴、麦+麴なら麦麴・・・この米や麦に付ける麴のことを「種麴」
といい、菱六はこの種麴を作っているところです。「もやし屋」とも呼ばれる
種麴屋、今は全国でも10軒以下になってしまったのだとか。

京都の現役種麴屋の助野社長のお話が聞けるめったにない機会です。
発酵好きな方は、きっとシビれちゃうと思います！味噌屋さん、醤油屋さんより
コアな発酵のお話を聞きながら、発酵ごはん（お茶会はお菓子）を楽しみます♪

申し込み

9月9日(日)までに、facebookで参加表明、

初めての方は

必ず下記、申し込みフォームをご利用ください。

* 申し込みフォーム⇒<http://www.local-fan.or.jp/>

※フォームが利用できない方はメールにて☆

✉hirayama@local-fan.or.jp

場所

(一社)ローカリズム推進楽会オフィス&キッチン

(広島市中区三川町)

【お問い合わせ先】

一般社団法人ローカリズム推進楽会

広島市中区三川町9-9-1203

(090) 4148-2261 (担当:平山)