

都内数カ所まで1ヶ月間にわたり開催!

青森の発酵食^{plus}フェア

Fermented Foods of Aomori

1/3水〜1/31水 試食販売@神楽坂プリウス

神楽坂プリウス 東京都 新宿区 神楽坂6丁目58 / 営業時間 11:00-19:00 / 定休日なし

地域に伝わる伝統食から
最新の商品までを
取り揃えました!

ワークショップやセミナーでは
実演などを通して「青森の発酵食」
を体感的に知ることもできますよ♪

1/8
月祝

夕方開催 16:00〜17:30

青森の発酵食を学び、
青森の発酵食の試食
+ アルコールの試飲

※ベア参加・参加費¥2,000
※アルコールの試飲がございます

1/9
火

午前の部 11:00〜12:30

定員 15名 参加 ¥500
青森の発酵食ミニ講座と試食
発酵調味料で美味しく

青森の発酵調味料 講座と食べ比べ

定員 15名 参加 ¥500

午後の部 14:30〜16:00

青森の伝統発酵食「漬物」を知る

青森の漬物・作り方講座と食べ比べ
講師：青森県鯉ヶ沢(あじがさわ)町の
漬物名人・齋藤啓子さん

1/11
木

午前の部 12:00〜13:30

定員 15名 参加 ¥500
青森の発酵食ミニ講座と試食
ご飯のお供

定番から珍しいものまで
青森の「ご飯のお供」をご紹介します

定員 15名 参加 ¥1,000

午後の部 16:00〜17:30

青森の発酵食ミニ講座と試食
黒ニンニクと発酵おつまみ

デモンストレーション
講師：料理研究家・千葉伸子先生
※アルコールのミニ試飲あり

1/12
金

午前の部 11:00〜12:30

定員 15名 参加 ¥500
青森の発酵食ミニ講座と試食
冬のおいしい

デモンストレーション
講師：料理研究家・千葉伸子先生
※参加費¥500・定員15名

定員 15名 参加 ¥500

午後の部 14:30〜16:00

青森の発酵食ミニ講座と試食
発酵食のデザート

デモンストレーション
講師：料理研究家・千葉伸子先生
※参加費¥500・定員15名

買

1/10水〜1/12金 試食販売@日本百貨店しょくひんかん

日本百貨店しょくひんかん 東京都 千代田区 神田練堀町 8-2 CHABARA(ちゃばら)内
営業時間 11:00-20:00 / 定休日なし

1/25
木

夜開催

19:30〜21:00 青森の発酵食で楽しみましょう!

定員 30名 参加 ¥2,500

- *会場や詳細は12/25日弊社HP・Facebookにてお知らせします。
- *1/10水よりお申込受付開始
- *イベントでは県産品が当たる抽選会も♪※アルコール(シードル・日本酒)あり

地域ごとに古くから伝わる「発酵食」は、保存性や食味の改良を目的に受け継がれてきました。微生物のチカラを活用した、青森の地域性の色濃く残る「青森の発酵食」の世界をこの機会にぜひ知ってください。

*期間中、食を通して楽しみながら学べるワークショップも開催※各90分

知 楽 買 食



各セミナー
参加お申込は
メール又はFAXで!

メールアドレス info@lsearch.jp 又は
FAX: 017-771-4144 宛てに
①セミナー名②氏名③電話番号を明記の上、
12/29金13時までに申込ください。

- ※参加費の事前振込(ゆうちょ銀行、みずほ銀行)により参加決定となります。申込確認時に口座をお知らせします。
- ※キャンセル時返金は致しませんので代理の方がご出席下さい。
- ※各ワークショップでは、アンケートにご協力いただきます。
- ※参加対象者：首都圏在住の20歳以上の方。お子様と一緒の参加はご遠慮願います。
- ※お預かりした個人情報は本イベントにおける事前連絡・受付のみに使用します。