

豊年萬福塾

日本橋から。日本橋へ。



豊年萬福塾
塾長・小泉武夫

小泉武夫

2013年、新しいスタイルの文化情報発信型飲食店として、
日本橋の東側、川沿いに誕生した蔵造りの〈日本橋室町 豊年萬福〉。
五街道の起点・日本橋の地にふさわしく、日本全国の隠れた味や技を
飲食で楽しんでもらうのはもちろん、物販や講座などでも紹介してゆきます。

また2014年3月には、東京都が推進する社会実験の第一号となる「かわてらす」も増設され、
ユニークな存在として新しいランドマークになりつつあります。

文化情報発信の中軸として、2013年7月より開催されているのが〈日本橋室町 豊年萬福塾〉です。
小泉武夫氏を塾長に迎え、「日本橋から。日本橋へ。」をテーマに講座を展開。

開講四年目に突入し、さまざまな分野にテーマを広げながら、
ここでしか聞けないお話盛りだくさんで毎回お届けしています。

第四十一回 12月17日(土) 14時～16時

発酵の学校 日本橋篇 シリーズその4

講師：進藤 齊（東京農業大学准教授）

品、医薬品、化学製品、再生エネルギーなどの分野の、より健全な発展に資することを目的として組織されました。その機構が、より身近にわかりやすく発酵の魅力を伝えるべく、「発酵の学校」を立ち上げました。発酵の学校の日本橋篇を、豊年萬福を会場に、シリーズで展開します。

先月、第三回目は、株式会社にんべんの経営企画部の方々にご登場いただき、饗節や出汁の魅力についてお話をいただきました。

今月第四回目は、東京農業大学の進藤齊准教授に、「米麹」に関するお話をしていただきます。清酒や味噌、甘酒などには欠かせない米麹。その作り方や利用方法など、普段は聞けない話がたっぷり！

今回も、毎回好評の試食をご用意。皆様のご参加、是非お待ちしております！

第四十一回のお申込みについて

■ 参加費 1人3000円

※試食代込 ※参加費は当日、講演会場にて現金で頂戴いたします。

■ 募集 50名

■ 会場 豊年萬福

月刊日本橋編集部まで、
お電話でお申し込みください。
定員になり次第締切。

☎ 03-6202-1221

月刊日本橋編集部(平日10時～18時)

日本橋室町 豊年萬福

中央区日本橋室町1-8-6

☎ 03(3277)3330



あたたかみを感じる木調の設えと、行灯風の照明。壁面には浮世絵を映し、日本橋の古写真などの展示も。一階には常設のスクリーンがあり、講演会などのイベントが開催できる

ラス席