

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

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4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。

第四十三回 2月4日(土) 14時〜16時

発酵の学校 日本橋篇 シリーズその6

講師：野田味噌商店 代表者 野田清衛



小泉武夫塾長が理事長をつとめる、NPO法人発酵文化推進機構(以下機構)。発酵文化の推進ならびにその技術の普及を通して、食品、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。今回は蔵元(榎塚味噌)を運営する野田味噌商店の代表者・野田清衛さんを講師にお迎えします。味噌の歴史、仙豆(唐納豆)、豆味噌や溜(たまり)の世界に至るまで、たっぷり味噌の魅力についてお話いただきます! 今回も、大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!

第四十四回 3月25日(土) 14時〜16時

発酵の学校 日本橋篇 最終回

講師：小泉武夫

発酵の学校シリーズもいよいよ最終回! 講師に小泉武夫塾長を迎え、発酵が巻き起こしている「発酵革命」に迫ります! 詳細は3月号でお知らせいたします(お申込みは受付中)。ご期待ください!

第四十三回・四十四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。

☎ 03-6202-1201

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。

一、二階共に日本橋川に面したテラス席