

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（NPO法人発酵文化推進機構理事長）



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、これまで6回に渡り、発酵の魅力を皆さんと学んできました。シリーズ最終回では、小泉武夫塾長にご登壇いただきます！

近年、有用微生物を応用した地球環境の清浄化、微生物製剤による癌などの治療、微生物菌体などを用いた人間の食糧の増産など、発酵が持つ驚異的なパワーが知られるようになってきました。最終回では、近年の発酵革命について、小泉塾長にたっぷりとお話いただきます。発酵がもたらす新たな時代について皆さんと一緒に考えてみませんか？ 今回も毎回好評な試食をご用意。是非ご参加ください！

第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。
- ☎ 03-6202-1221
- 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。

一、二階共に日本橋川に面したテラス席