

各ジャンルのスペシャリストによるワークショップが山盛り!

○ご予約方法

それぞれのワークショップの予約先へご連絡ください。

蔵見学 / 蔵建物ガイド ●無料

蔵見学—中定商店6代目が味わったまりの製造工程をご案内します。

建物ガイド—国登録文化財を「あいちヘリテージ協議会」のヘリテージマネージャーがガイドいたします。

10/20 10:00-10:30 蔵見学のみ
12:00-13:00 建物ガイド・蔵見学
14:30-15:30 蔵見学・建物ガイド

11/17 10:00-10:30 蔵見学のみ
12:00-13:00 蔵見学・建物ガイド
14:30-15:30 建物ガイド・蔵見学

ミニチュア瓶による たまりのくみかけ体験

10/20 11/17 10:00-16:00随時 ●無料

たまりの伝統的な製造の「くみかけ」を体験できます。くみかけを行う蔵元はごくわずか。レアな体験です!

140周年企画

再生した木桶のお披露目会

10/20 10:40-11:40 ●無料 記念品進呈

約140年前に作られた木桶を再生しました。昔用いることのできない元来は一見の価値あり! 産地への参入、再生過程のビデオ上映、宝山味噌の元みその愛知周知事業発表報告などを行います。

豆みそつめ放題

10/20 12:00-14:00 11/17 10:00-11:30
14:40-15:40 13:00-14:30

15分間に1kgカップへつめ放題。国産大豆使用の木桶3年熟成。価格は1,000円/kgの価格です。

記念ワークショップ 木桶を組んでみよう!

11/17 10:30-12:00 ●4,500円 限定員10名
14:20-15:50

木桶の側面の板を刊印に型紙が使用して自分で組み上げます。型紙はありません。別途材料費で準備。おむつもできます。

木桶職人集団 船い物で蟹かき/五島列島 橋元 文晴元一

予約 <https://ws.formzu.net/dist/53922592/>

記念講演 普段の食べもので足りていますか?

11/17 13:00-13:50 ●1,000円 定員10名

瀬川 尚典 副院長 久野 淳先生

医学博士(食料医科)・食中毒法と食毒療法研究家

予約 <https://ws.formzu.net/dist/546260766/>

発酵ワークショップ

ろくろでオリジナルの食器づくり

10/20 10:00-16:00 ●2,000円

土づくりに慣かせる(呉漆)工程があります。※粘土1kg2点まで制作。1kg以上は別途料金

日本工芸会正会員 第4回陶芸ビエンナーレ奨励賞受賞

伊藤公洋氏(丹波窯)

TEL 090-4856-6258

オーガニックカカオ豆から作る チョコレート

11/17 10:00-12:00 ●3,500円 定員8名

オーガニックカカオ豆を割るところから、カカオの含有量も自分で決める。チョコレート好きにはたまらない究極のチョコレートをつくりまします。

カフェアンコウ

TEL 080-9434-1805

mitanase415@gmail.com

簡単だけど、おいしい! 日常の発酵おかずづくり

10/20 13:20-14:20 11/17 14:30-15:30

毎日の食事があなただけのことからだをつくりまします。

ゆるりがもり ●1,500円 定員10名

3939yokusoku4@ezweb.ne.jp

宝山味噌で作る カンタン 美味しい 手作りコチュジャン! づくり

10/20 11:50-12:50 11/17 10:30-11:30
14:40-15:40 13:10-14:10

コチュジャン用紙を子プレゼント

おひさまごはん ●2,000円 定員10名

<https://ws.formzu.net/dist/569456647/>

問合せ TEL 090-3308-9426 伊山 恵司氏

アレンジ無限! オリジナル醬づくり

10/20 14:20-15:10 ●2,000円 定員10名

中定商店の麹とたまりなどで、味噌や醤油のルーツとつながっている調味料(ひしお)をつくりまします。

万能発酵調味料 オリジナル出汁麹づくり

11/17 14:30-15:20 ●2,000円 定員10名

中定商店米麹、粘麹、麹膏などでつくる、万能調味料、お味噌、煮物、和食物、スープに大活躍!

百歳屋お持ち帰りアレンジ料理のご試食付

Forest-table

<http://forest-table.com>

いさむボークハンバーグづくり

10/20 11:50-12:40 11/17 12:10-13:00

国産肉類、ホルモン剤不使用のうま味の濃い豚肉。味噌の旨みで塩ハンバーグ。 ●2,000円 定員10名

isamugorik134@gmail.com

問合せ TEL 090-8138-2354 橋本 真

熟成させる、たまり醤油づくり

10/20 15:10-16:00 11/17 9:00-9:50

たまりがどのようにつくられているのか学び、自分のたまりをつくりまします。 ●3,500円 定員10名

<https://ws.formzu.net/dist/593815097/>

WORKSHOP TimeTable

	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	
小郡公民館								たまり醤油	
10/20 sun		ろくろでオリジナルの食器づくり / たまりのくみかけ							
期三蔵		焼酎蒸		ハンバーグ	みそつめ放題		みそつめ放題		
赤坂							醤油づくり		
伝承館			コチュジャン		発酵おかず		コチュジャン		
蔵元亭	蔵見学			建物ガイド・蔵見学			蔵見学・建物ガイド		
小郡公民館		コチュジャン			久野氏講演		発酵おかず		
11/17 sun								たまりのくみかけ	
期三蔵		みそつめ放題		ハンバーグ	みそつめ放題				
赤坂							出汁麹づくり		
伝承館		焼つくり			コチュジャン		焼つくり		
蔵元亭	蔵見学			蔵見学・建物ガイド			建物ガイド・蔵見学		

●販売店 味噌・たまり醤油 1,000円以上購入で5%引き ●飲食スタンプラリーによるプレゼント有。

会場 合名会社 中定商店

愛知県知多郡武豊町小豆 51
TEL 0563-72-0030



www.ko-ain.jp

www.facebook.com/hourain

アクセス

JR東海
新海線八軒駅から武豊駅武豊行バス(約35分)
終点武豊駅下車、徒歩5分(北へ右折)徒歩4分。
名鉄電車をご利用
名鉄名古屋駅から内海・河村方面行き電車
(特急約35分)知多武豊駅下車(徒歩13分)

●知多半島道路をご利用

半田IC下車(半田半田ICの次)IC以南の番号を左折し直進。「成田橋」信号を右折、R247を直進。「小豆」交差点付近、公共館の横(約10分)。

臨時駐車場: JA あいち知多武豊支店・小郡公民館

主催/合名会社中定商店

協賛/武豊町・NPO 法人あいちヘリテージ協議会



いさむボークハンバーグづくり

10/20 11:50-12:40 11/17 12:10-13:00

国産肉類、ホルモン剤不使用のうま味の濃い豚肉。味噌の旨みで塩ハンバーグ。 ●2,000円 定員10名

isamugorik134@gmail.com

問合せ TEL 090-8138-2354 橋本 真

熟成させる、たまり醤油づくり

10/20 15:10-16:00 11/17 9:00-9:50

たまりがどのようにつくられているのか学び、自分のたまりをつくりまします。 ●3,500円 定員10名

<https://ws.formzu.net/dist/593815097/>