

ours corner shop presents

つながる食卓

vol.13

自分で作るてづくりお味噌



12月17日(日) 13:15-15:00 Guest 発酵アクティビスト / 山本 雄亮 さん

つながる食卓とは？

つながる食卓とは、「毎日がちょっと楽しくなる出逢いづくり」をテーマに、食を通じた新たな体験や生産者との出逢いを味わうイベントです！生産者との交流やワークショップを通じて、知っているようで知らない「食の魅力・つくりての想い」を共有する時間をお届けいたします。

自分でつくる
てづくりお味噌！
2023年12月17日(日)
13:15 - 15:00

GUEST ゲスト紹介



発酵アクティビスト
山本雄亮 さん

愛知県春日井市出身。動物占いは“愛情あふれる虎”。「学生時代の友人と年を取っても一緒に過ごしたい」という想いから、家族ぐるみでも楽しめる食空間作りに励んでいる。一方で健康に対する思い入れも強く、心も身体も健康でいられる食事を探すうちに発酵食品に出会い、その魅力に引き込まれる。2021年1月に発酵マイスター、2022年1月に発酵プロフェッショナルの資格を取得し、自身も学び成長しながら発酵の魅力を伝えるべくマイペースに活動中。

SNSをチェック!



vol.13



PROGRAM プログラム

- 13:00 ● 受付
- 13:15 ○ 前半 (約 30分)
 - ・山本さんのご紹介
 - ・発酵についてのトーク
- 13:45 ○ 後半 (約 60分)
 - ◆味噌づくりワークショップ
 - ・グループに分かれて味噌づくり
 - ・感想共有
- 14:45 ○ ワークショップ終了
 - ・質疑応答
- 15:00 ● 会場クローズ (自由解散)

味噌の作り方から発酵の秘密、ご自宅での保管方法まで、発酵アクティビストの山本さんを講師にお呼びして、詳しく丁寧に説明していただきます。ぜひ一緒に楽しく学びながら、自分だけの味噌を作りましょう！

※味噌は約1Kg分です。材料と容器(約1L)はこちらで用意いたします。

お申し込み方法

参加費 **3,500** 円 (品川区在住・在勤の方 **3,000** 円) ※税込
開催場所 **ours** 店内にて ※オンラインではご参加いただけません。
定員 **15** 名 (先着順とさせていただきます)

店頭 / お電話 (03-6409-6867) / Peatix (予約サイト)
いずれかにてお申し込み下さい。

申し込み締め切り ▶ **2023年12月10日(日)**

Peatix (予約サイト) からの申し込み方法

- ① 二次元バーコードより Peatix にログイン
<https://peatix.com/event/3498404/view>
- ② チケットを購入
- ③ イベント前日までに担当よりご案内送付

QR

CAFE&HALL ours

場所 品川区北品川 5-7-2 北品川地域交流施設
(JR 大崎駅 徒歩 6分)

tel **03-6409-6867**

URL <http://ourscafe.jp/>

