



作ったものはお持ち帰り♪ 糰屋本店 **浅利良得**の

「味噌づくり&塩糰づくり」ワークショップ

in
Saiki OITA

① 味噌づくり おふくろの味を取り戻そう

日時

3月20日(水) 15:00~16:30 / 4月10日(水) 15:00~16:30 /
5月11日(土) 15:00~16:30

内容

味噌づくり

お味噌が体にいい理由やお味噌の大切さを学びながら
味噌作り体験をします。仕込んだお味噌はお持ち帰り。
出来上がりまでお楽しみに♪

参加費

1,000円

(仕込んだ味噌 約500g持ち帰り)

定員

各回5名様(先着順)

持ち物

エプロン・三角布・筆記用具



浅利良得

1983年大分県佐伯市生まれ。「糰屋本店」浅利妙峰の次男。
立命館アジア太平洋大学在学中に麹作りに興味を抱き、祖父であり
当時の代表であった浅利幸一(8代目)より製麹技術を学びはじめ
る。同大学卒業後、麹についてより専門的に学び、研究するため、別
府大学食物バイオ学科(現:発酵食品学科)に編入学。発酵食品学を
学びフードサイエンティストの資格を持つ。卒業後、糰屋本店に正式
入社。糰屋本店の要である製麹(糰づくり)、品質管理、麹づくりな
ど、現場で日々奮闘しながらも、大分県内外の小中高等学校、大学、
団体研修などで味噌づくりや塩糰づくりの講師として活動。家庭に
おけるおふくろの味、日本食文化の喪失を危惧し、主に「味噌づく
り」を中心に糰の普及に力を入れる。

② 塩糰づくり

あらゆる料理をおいしくする
万能調味料

日時

4月20日(土)15:00~16:30 / 5月15日(水)15:00~16:30

内容

塩糰づくり

テレビや雑誌では教えてくれない塩糰作りのコツや
今さら聞けない塩糰の基本的な使い方、
簡単で美味しい塩糰料理などを楽しく学ぶ講座。
作った塩糰は持ち帰って使えます♪

参加費

1,000円

(作った塩糰 約800g持ち帰り)

定員

各回5名様(先着順)

持ち物

エプロン・三角布・筆記用具

場所

糰屋本店

大分県佐伯市船頭町14-29

お問合せ
お申込み

糰屋本店

TEL 0120-166-355

(月~金10:00~15:00 ※祝祭日は除く)

3月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20 味噌	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

4月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10 味噌	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20 塩糰
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

5月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
				4	5	6
7	8	9	10	11 味噌	12	13
14	15 塩糰	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			