

“こうじ屋ウーマン”浅利妙峰 トークライブ

in French KIKUTCHIEN

～糀を使ったフレンチフルコース～

in宮崎初!



昨今の糀ブームの火付け役で、NHK【プロフェッショナル 仕事の流儀】でも取り上げられた、大分県佐伯市で320年以上続く『糀屋本店』の女将、浅利妙峰さんを迎え、伝統食の糀を活かした美味しく健康によいお料理や、素材の旨味を引き出す調理法を交えながら、糀の魅力についてお話しいただきます。講演の後には、シェフ自ら厳選の宮崎・ヨーロッパ産直素材×糀のコラボレーション特別フルコース（前菜&サラダの盛り合わせ・スープ・魚料理・肉料理・デザート※全てのお料理に糀を使用）を準備しております。



[プロフィール]

浅利妙峰（糀屋本店女将・こうじ屋ウーマン）

大分県佐伯市で元禄2年に創業し、320年以上、麴・糀をつくり続けている専門店、糀屋本店の長女として生まれ育つ、こうじ屋ウーマン。3男2女の母。

日本の発酵調味料の素となる麴・糀の活躍の場をもう一度家庭の台所に戻したいと一念発起。温故知新の「塩糀」や「甘糀」を使って、簡単にサッと出来て、グッと美味しい、糀レシピを考案、開発し、講演会や料理講習会などを通して日本各地で豊かな麴・糀文化の普及に努める。また、2012年5月にはイタリア、7月米国（ニューヨーク、ロサンゼルス）、8月パラグアイ、10月ドイツ、ベルギーなど海を渡って糀の素晴らしさを伝える活動続ける。

公式 URL : www.saikikoujiya.com

● 2012年11月24日（土）



● ご予約・お問い合わせ



French KIKUTCHIEN (フレンチキッチン)

TEL: **0985-23-1016**

● Lunch 開場11:00/講演11:30~/お食事12:00~

● Dinner 開場18:00/講演18:30~/お食事19:00~

参加費: 5,000円 (お飲物込)

定員: 25名 (定員になり次第、受付を終了致します。ご了承ください。) <http://www.hotpepper.jp/strJ000043514/>

● ランチタイムかディナータイム、ご都合の良い方にお申込みください。



宮崎県宮崎市清水1-3-5