オレンジページ

新刊『糀屋本店の幸せごはん』発売記念イベント in 東京

オレンジページからの新刊『糀屋本店の幸せごはん』が発売されるのを記念して、講演会を開催します。こうじ屋ウーマン 浅利妙峰と浅利定栄の二人が新たな糀料理のレシピを披露。まだまだこれからの糀初心者から上級者の方まで楽しくて、ためになって、目からうろこの話が盛りだくさん。もちろん、美味しい糀料理の試食やランチのお楽しみも。皆様のご参加をお待ちしています。

お会いできるのを楽しみにしています！

7月17日 発売決定！
『糀屋本店の幸せごはん』
著者：浅利妙峰／浅利定栄
出版：オレンジページブックス
価格：1,000円（税込）

浅利妙峰（あさり みょうほう）
大分県佐伯市で元禄2年（1689年）に創業し、米糀の専門店として320年以上続く『糀屋本店』の長女。2女3男の母。
日本の発酵調味料の素となる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し、講演会や料理講習会などを通して日本各地で豊かな糀文化の普及に努める。江戸時代の書物からヒントを得て、現代に調味料として甦らせた「塩糀」や「糀」を用いた「サッと出来て、グッと美味しい」糀レシピは、5人の母として子育てした経験を活かし、慌ただしい日常の中でも、糀を身近なものとして使い続けられるようにとの思いを込めて考案、開発。また、糀で世界中の人をお腹の中から元気に幸せにしたいとの願いから、欧米・南米・アジアなど海を渡って糀の素晴らしさを伝える活動も意欲的に行っている。

浅利定栄（あさり じょうえい）
1982年大分県佐伯市生まれ。『糀屋本店』浅利妙峰の長男。
宮崎医科大学医学部看護学科卒業後、東京で看護師として勤務の傍ら、世界中を旅したいという幼い頃からの夢を叶えるため東南アジアを中心に 20数カ国を旅したのち青年海外協力隊に参加。 2011年から約2年間、南米パラグアイ国に看護師として赴任。現地で看護師・保健師として地域保健活動に携わる中、改めて『食と健康』の繋がりと『健康的な食生活』の大切さを見直す。また、現地日系社会に今も息づく糀・発酵食文化にも影響を受け、帰国後は糀屋本店にて保健師の視点を持って世界各地で糀の普及活動を行う。2016年11月イタリア食科学大学大学院にて食文化とコミュニケーションについての修士課程修了。現在は東京を中心に糀の普及活動にたずさわる。

『こうじ屋ウーマン』浅利妙峰 特別発酵セミナー
「酵素が活きる 甘酒の会」

- 日時：①平成30年8月4日（土）［11:30〜14:00］ ②平成30年8月5日（日）［11:30〜14:00］
- 場所：コトラボ新橋（旧オレンジページサロン）（東京都港区新橋 4-11-1 A-PLACE新橋 5F）JR新橋駅 鳥森口より徒歩3分
- 内容：こうじ屋ウーマン講演会 新刊レシピ本の中から「糀ランチプレート＆デザート」付き
- 参加費：5,400円（税込）
- 定員：各回48名様（先着順）
- お問合せ：オレンジページイベント担当 TEL03-3436-8417
- お申し込み：7月2日（月）10:00より オレンジページnetにて受付開始 https://www.orangepage.net/

イベントお楽しみ
こうじ屋ウーマンの著書、糀屋本店の糀製品販売
レシピ本をお買い上げの方には お1人お1人に向けた 直筆メッセージサインを お書きします。

※参加ご希望の方は、事前にオレンジページnetにてお申込みをお願いします。
※参加費は事前振り込み制となります。
※イベントタイトル、内容は若干変更になる場合があります。

『こうじ料理研究家』浅利定栄 新刊発売記念セミナー＆料理教室

新刊発売記念！「浅利定栄が作る 糀プレートランチつき 発酵セミナー」

- 日時：平成30年7月19日（木）［10:00〜12:00］
- 場所：コトラボ阿佐ヶ谷（東京都杉並区阿佐ヶ谷南2丁目42）JR中央線阿佐ヶ谷駅徒歩1分
- 内容：新刊レシピ本の中から「糀ランチプレート＆デザート」付き ※料理は全て浅利定栄が作ります。
- 参加費：4,860円（税込）
- 定員：18名様（先着順）

甘酒＆塩糀の発酵料理教室（甘酒ピザづくり）

- 日時：平成30年8月18日（土）［13:30〜15:30］
- 場所：コトラボ阿佐ヶ谷（東京都杉並区阿佐ヶ谷南2丁目42）JR中央線阿佐ヶ谷駅徒歩1分
- 内容：糀や発酵、甘酒や塩糀の料理への使い方についての講座。甘酒で発酵させるピザ生地と、塩糀で作る万能トマトソースで「糀ピザ」を作ります。イタリア留学中に習った本場の味を糀で再現します。 ※その他、料理は全て浅利定栄が作ります。
- 参加費：6,480円（税込）
- 定員：16名様（先着順）

お腹の中からキレイ＆元気になる！甘酒ナイト

- 日時：平成30年8月31日（金）［19:00〜21:00］
- 場所：コトラボ阿佐ヶ谷（東京都杉並区阿佐ヶ谷南2丁目42）JR中央線阿佐ヶ谷駅徒歩1分
- 内容：糀や発酵、甘酒の効果効能についての講座。自宅で簡単にできる基本的な甘酒の作り方から糀を使った調味料、特に甘酒、甘糀をメインにした料理レシピの紹介、実食まで。 ※料理は全て浅利定栄が作ります。
- 参加費：6,480円（税込）
- 定員：16名様（先着順）

- お問合せ：コトラボ阿佐ヶ谷 TEL03-6383-2234
- お申し込み：6月29日（金）13:00より コトラボHPにて受付開始 https://www.coto-lab.com/ ※7/19の発酵セミナーは受付中

※参加ご希望の方は、事前にコトラボHPにてお申込みをお願いします。
※イベントタイトル、内容は若干変更になる場合があります。