



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 6月26日(水) 15:00~16:30/7月6日(土) 15:00~16:30/  
8月7日(水) 15:00~16:30

### 内容

味噌が体にいい理由やその大切さを学びながら  
味噌作り体験をします。仕込んだ味噌はお持ち帰り。  
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時に麺作りに興味を抱き、祖父であり  
当時の代表であった浅利幸一(8代目)より製麺技術を学びはしめ  
る。同大学卒業後、麺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麺(糰づくり)、品質管理、贈りづくりな  
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 6月19日(水)15:00~16:30/7月24日(水) 15:00~16:30  
8月24日(土) 15:00~16:30

### 内容

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 10容器(タッパー)・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)

6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	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

7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	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

8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	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					