

2017年9月

日本の発酵界のスペシャリスト 11 名が集結 小泉武夫校長が「発酵の学校」を初開校

小泉武夫が話題のグルメをご紹介します。



発酵は美味しい

■2017年10月4日(水)～10日(火) 10時30分～19時30分

■日本橋高島屋 1階正面イベントスペース及び地下1階食料品フロア



<ミソド>みそまる(5種各1個 計5個入)



<五穀屋>五季(5種各1個 計5個入)

ヘルシー&ビューティーな暮らしを楽しむ方が、いま注目している「発酵フード」。発酵学の権威である小泉武夫博士おすすめの発酵食品とともに、発酵のヒミツや魅力などをイベントや展示でご紹介します。

発酵の学校(参加無料)では、「発酵の世界を身近に体験しよう」をテーマに、小泉武夫校長をはじめ日本の発酵界のスペシャリスト11名が、発酵食品の魅力を楽しく講演。

料理教室や映像コーナーなど、面白くてタメになるコンテンツが満載です。

「発酵の学校」スケジュール・会場:1階正面イベントスペース

○10月4日(水)

- ・11:00～12:00 「発酵は美味しい 発酵食品の魅力」 小泉武夫校長
- ・13:00～13:30 「ふぐの卵巣の糠漬けができるまで」 ふぐ糠漬・粕漬製造本舗 あら与社長 荒木敏明先生
- ・15:00～15:30 「シェフ直伝! 発酵料理教室～和食編～」 日本橋ゆかり料理長 野永喜三夫先生
- ・17:00～17:30 「酢が好きになる方法」 酢ムリエ No.0001 内堀光康先生

○10月6日(金)

- ・13:00～14:00 「麴のはじまり」 小泉武夫校長
- ・15:00～16:00 「鮭と鮓」 小泉武夫校長

○10月7日(土)

- ・13:00～13:30 「発酵は楽しい 発酵は地球を救う」 宮城大学 金内誠先生
- ・15:00～15:30 「鯉節大辞典 鯉節も発酵食品である」 にんべん 荻野目望先生
- ・17:00～17:30 「カンタン、便利、おいしい！ みそまるを作ろう」 ミソガール 藤本智子先生

○10月8日(日)

- ・13:00～13:30 「清酒と日本酒 日本酒をもっと楽しむ方法」 東京農業大学 進藤斉先生
- ・15:00～15:30 「発酵は楽しい 味噌の不思議」 宮城大学 金内誠先生
- ・17:00～17:30 「カンタン、便利、おいしい！ みそまるを作ろう」 ミソガール 藤本智子先生

○10月9日(月・祝)

- ・13:00～13:30 「みそを知る」 マルコメ 須田信広先生
- ・15:00～15:30 「簡単！麴料理教室」 麴料理研究家 おのみさ先生
- ・17:00～17:30 「シェフ直伝！ 発酵料理教室～洋食編～」 Kouji&ko 料理長 大島今日先生

■その他の1階正面イベントスペース

◎発酵って面白い！映像やパネルで丸わかり。

- 「日本」の“ご当地発酵食品”をご紹介
映像や展示で代表的な発酵食品をご紹介します。
- 自由に読んで楽しもう！「発酵図書館」
小泉武夫校長の著書を中心に“発酵”に関する書籍を集め、自由にご覧いただけます。
※書籍の販売はございません。
- 日本の国菌「麴菌」の秘めたるパワーを知ろう
映像や展示で麴菌のはたらきをご紹介します。
- 味噌や甘酒など「発酵食品」ができるまで
「発酵食品」ができるまでを映像でご紹介します。



◎主な商品



[ミソド]みそまる (5種各1個 計5個入) 税込1,620円

味噌に具材を混ぜて、丸めてお団子にしたのが「みそまる」。お湯を注ぐだけで本格的な味噌汁が出来上がります。左から「切干大根×ゆず」「トマト×チーズ」「桜えび×アーモンド」「がごめ昆布×大葉」「にんじん×ごぼう」。

[Kouji&ko]生ハムとイチジクとカマンベールチーズのディッシュ デリほか 税込486円他

カマンベールチーズや大徳寺納豆など、発酵食を取り入れた食材をワンポーションに盛り込んだ、見た目も味わいも斬新な新グルメ。



[セゾンファクトリー] 醗酵のカ 甘酒（プレーン、280g）税込 1,620 円ほか
甘みとすっきりしたフレーバーが特徴の甘酒は、山形県産米「つや姫」を使った米麴と水だけで作ったこだわりの品。糖質を加えず、自然な甘さに仕上げました。

※アルコール分は一切含まれておりません。



■地下1階食料品

[五穀屋] 五季（5種各1個 計5個入）税込 1,620 円・・・地下1階 和洋菓子ウィークリーニュー



ぷるん！と弾けるみずみずしい玉羊羹のアソート。5つの発酵素材それぞれを主役にした、珍しい美味しさをどうぞ。

左から「酒」「抹茶塩糰」「りんご酢」「白味噌」「醤油糰」。

[島の発酵食 石垣醸し堂/沖縄県石垣市] ブラックビネガー（150ml）

税込 864 円ほか・・・地下1階 催会場

石垣島産ひとめぼれの黒麹を配合した、まろやかで芳醇な香りの「ブラックビネガー」をはじめ発酵調味料をラインアップ。



[たかしま発酵食品倶楽部/魚治 湖里庵] 鮎寿し本漬（1本）

税込 2,160 円から・・・地下1階 催会場

琵琶湖のニゴロブナを約2年かけて丹念に熟成。乳酸菌発酵によって味わいに深みを醸した「鮎寿し」です。

※10月4日（水）～7日（土）の期間限定販売。

以上