

日本橋 室町 HONEN MAMPUKU JUKU

豊年萬福塾

日本橋から。日本橋へ。



塾長・小泉武夫

第十九回：1月31日（土）14時～16時

「福井から日本橋へ」

講師：辻正則「有限会社魚辻代表」

昭和初期、先代が敦賀に創業した「魚辻」。当主である辻正則社長は、敦賀・越前・若狭の魚に強いこだわりを持ち続け、調味料も完全天然素材にこだわった加工品を世に送り続けています。今では首都圏



2013年、新しいスタイルの文化情報発信型飲食店として、日本橋の東側、川沿いに誕生した蔵造りの〈日本橋室町 豊年萬福〉。五街道の起点・日本橋の地にふさわしく、日本全国の隠れた味や技を飲食で楽しんでもらうのはもちろん、物販や講座などでも紹介してゆきます。また2014年3月には、東京都が推進する社会実験の第一号となる「かわてらす」も増設され、ユニークな存在として新しいランドマークになりつつあります。

文化情報発信の中軸として、2013年7月より開催されているのが〈日本橋室町 豊年萬福塾〉です。小泉武夫氏を塾長に迎え、「日本橋から。日本橋へ。」をテーマに講座を展開。開講一年目は【食の実験室 日本再発見！ 味見プロジェクト】と題し、季節ごとに食材を取り上げ、講座に加え試食・試飲で食への理解を深めました。

二年目の今期は、日本橋とゆかりのある“地”を取り上げ、食を中心にその地の魅力を発信する【ゆかりの地】シリーズほかにも、江戸にまつわる食事情をさまざまな切り口で紹介・再現する講座も開催いたします。

でもお馴染みになった。越前がにや、船内冷凍甘エビを流通に乗せた第一人者でもあります。地元で開催されるイベントのプロデュースも手掛ける辻社長に、日本海の海の幸の話はもちろん、福井の魅力もたっぷりとお伝えいただきます。

試食は越前がに、甘鯛（にんべんの鰹節と共に味噌に漬込んだ昆布で巻き、味を馴染ませた加工品）、小鯛の笹づつみ（魚辻名物）をご用意。食材は福井県産（にんべんの鰹節以外）。

福井の地酒と一緒に楽しんでください。

第十九回「福井から日本橋へ」のお申込みについて

■ 参加費 1人5000円

※飲食代込

※参加費は当日、講演会場にて現金で頂戴いたします。

■ 募集 50名
会場 豊年萬福

月刊日本橋編集部まで、

お電話でお申し込みください。
定員になり次第締切。

☎ 03-6202-1221

月刊日本橋編集部（平日10時～18時）

【予告】第二十回…2月21日（土）14時～16時

「すき焼きのお話（仮題）」

講師…向笠千恵子「フードジャーナリスト」

すき焼きの食文化とそのおいしさの秘密についてお話いただきます。



日本橋室町 豊年萬福

中央区日本橋室町1-8-6
☎ 03(3277)3330



あたたかみを感じる木調の設えと、行灯ふうの照明。壁面には浮世絵を映し、日本橋の古写真などの展示も。一階には常設のスクリーンがあり、講演会などのイベントが開催できる。

一、二階共に日本橋川に面したテラス席を用意