

日本橋 室町 HONEN MAMPUKU JUKU

豊年萬福塾

日本橋から。日本橋へ。

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。



塾長・小泉武夫
豊年萬福塾

第二十回：2月21日（土）14時～16時

「和のぶちやう・すき焼き」

講師：向笠千恵子「フードジャーナリスト」
ゲスト：宮本重樹「伊勢重六代目当主」

本誌連載「日本橋食べ物歌留多」(62～63ページ)
でお馴染み、日本橋生まれのフードジャーナリスト。



向笠千恵子さん。本物の味や郷土料理、和食の現場を知る第一人者です。全国を旅し、日本の食の奥の深さに触れてきた向笠さん好物のひとつが、そう、〈すき焼き〉。すき焼きをテーマにした著書は『すき焼き通』（2008年刊）に続き、昨秋には『日本のごちそう すき焼き』（平凡社）を上梓。また、すき焼きの老舗名店の店主、生産者、愛好者らとすき焼き文化を愛する会〈すきや連〉も結成するなど、すき焼きへの愛情は並々ならぬものがあるのです――。

文明開化で肉食が解禁されてから約150年、今では日本を代表する、和のごちそうとなったすき焼きの歴史やドラマ、日本各地のお国ぶり豊かなすき焼きのお話、さらにその美味しさの魅力をたっぷり語っていただきます。また、明治2年創業、日本橋ゆかりのすき焼きの老舗・伊勢重の宮本社長との〈すき焼きトークショー〉も。さらに、伊勢重の〈すき焼き御前〉の食事付き。A5等級の和牛を使った贅沢なお弁当で、老舗の味を堪能してください！



第二十回「和のごちそう・すき焼き」のお申込みについて

■ 参加費 1人3500円

※お弁当込

※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）

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