

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

第二十二回：4月25日（土）14時～16時

「玉ひで八代目の『変わらないよこ』を『変えていく』、『JUKU』

講師 師・山田耕之亮 「玉ひで 八代目当主」

宝暦十年（1760）創業の軍鶏鍋の名店・玉ひで。お客が
軍鶏鍋のメに肉と割下を卵でとじてご飯と食べたのにヒントを
得て、明治24年頃に五代目妻女が創案した〈元祖親子丼〉も人

気の人形町の老舗です。八代目・山田耕之亮社長いわく、最近では、軍鶏鍋（鶏のすき焼き）という料理を知らない方も多いたか。店の暖簾を守り続けるため、常に新たな挑戦を続けている山田社長に、東京を代表する味のひとつである軍鶏鍋の文化や、昭和30年代以降の玉ひでの変遷、料理法のあれこれ、調味料の使い方など、さまざまなお話をさせていただきます。当日は名物の元祖親子丼のお食事に加え、山田社長が独自に研究を重ねて完成した熟成軍鶏肉と通常の鶏肉の食べ比べの試食も！ またとない機会ですので、是非ご参加をお待ちしております。



第二十二回のお申込みについて

■ 参加費 1人3500円

※親子丼代＋試食代込

※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）

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