

日本橋 室町 HONEN MAMPUKU JUKU

豊年萬福塾

日本橋から。日本橋へ。



豊年萬福塾
塾長・小泉武夫

第三十回：12月19日(土)14時～16時

「歳末講話」二〇一五

講師・真木千明「福徳神社宮司」



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。

年末は忘年会に大掃除、お節づくり、年越そば……やらなきやいけないことが盛り沢山。「こんな調子で気持ち良く年を越せるかしら……」なんて考えているあなたに朗報です。記念すべき第三十回目は福徳神社の真木宮司をお迎えして、福徳神社の由来などに加え、一年を縁起よく締めくくるためのいろはをうかがいます！もちろん、試食もご用意。日本橋の老舗の逸品をおかずに、東京都産の新米をおにぎりに。さらにお神酒まで！

日本橋で、よいお年を！

※勝川俊雄先生のシリーズ「食の現場を知らう〜漁業編〜」は、十二月はお休みです。来年再開予定ですので、こちらもご期待！

第三十回のお申込みについて

■ 参加費 1人2000円

※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、行灯風の照明。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