

パラレロシンクで
発酵料理教室

小さなガラスボトルで仕込む
冬の手前味噌



── 味噌の食べ比べと発酵ごちそうランチ付き ──

1Lのガラスボトルを使って、約700gの基本の米糀味噌を仕込んでいただく体験型レッスンです。仕込んだ味噌はボトルごとお持ち帰りいただき、ご家庭で熟成をお楽しみいただけます。さらに基本の米糀味噌と、講師オリジナル「ダブル糀味噌」などの食べ比べもご用意。味噌の奥深さを味わいながら、味噌を活用した発酵料理のランチもお楽しみください。

2027.1.23 SAT 11:30-13:30

場　所　トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム
3階 プレゼンテーションルーム
名古屋市名東区一社 2-21

定　員　8名

参加費　7,700円 税込

ご予約はこちら→





発酵料理研究家　岩井直子
(有)フロンティアプラン代表取締役

30年以上にわたり天然酵母と発酵を研究。日本の伝統発酵を再構築し、独自の技術で世界へ展開。発酵調味料独自技術を確立。2025年、オーストラリア JAPAN EXPO Sydney出展。日本の発酵文化を世界へ発信し、国内外で講座・商品開発を行う。発酵を「特別なもの」ではなく“日常の豊かさ”へと変える活動を続けている。

日本肥満予防協会 JOPH ダイエットアドバイザー
独自開発ダイエットプログラム / 食品メーカーの商品開発
日本成人病予防協会 健康管理士 / 料理教室の運営

■ お問い合わせ

トーヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム
担当：森前　052-709-1040［水曜定休］
nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

TOYO KITCHEN STYLE