

HAKATARIVERAINMALL
**SHOPS
NEWS!**

手間ひまかけず、無理なく続く。おうちでカンタン発酵生活。

**味噌の仕込み体験から、最新“発酵家電”まで。
発酵食品をおいしく、楽しく暮らしに取り入れる講座&アイテムご紹介。**

味噌、醤油、麴、甘酒、乳酸菌などの発酵食品を積極的に摂ることが健康維持に役立つと、発酵食品ブームはまだまだ加速中！博多リバーインモールでは、発酵を学ぶ講座や発酵食を作る家電も人気です。初心者でも発酵食品を気軽に食卓に取り入れ、継続できるオススメの情報ををご紹介します。

※価格はすべて税込

発酵のプロに学ぶ！講座・ワークショップ

茅乃舎 博多リバーイン店 | 1F

和の発酵調味料を学ぶ講座を、年間を通じて開催。注目は、自分で味噌を仕込む、通称“失敗しない味噌講座”。実家は味噌蔵、味噌づくり一筋50年という久原本家の水越豊久工場長から直々に学びます。材料も久原本家の味噌と同じものを使用。講座で仕込み、自宅で熟成すると、自分だけの味噌が完成します。年に3、4回不定期で開催。自宅で使う味噌は、この講座で作ると決めている熱狂的なリピーターもいるほどです。

■味噌教室～自分の手で味噌を仕込む～

[日時] 10月20日(金)、21日(土)各日11:00～13:00
[場所] 茅乃舎 店内「茅乃舎の台所」(1F)
[定員] 16名(抽選)
[料金] 3,780円 味噌(2Kg)、軽食付き
※参加申し込み受付は終了しました。
※取材の申込は広報担当まで。



通常福岡市内では買えない「久山本店限定蔵出し味噌」(700g 650円)は、味噌教室の開催日より数量限定販売。味噌を目当てに来店するお客様も。

■「発酵を学ぶ」シリーズ講座 今後の開催予定

- ・10月25日(水) 味噌玉教室(※お子さまも参加可能)
 - ・11月24日(金) 発酵を学ぶ～醤油編～
 - ・2月16日(金) 味噌教室～自分の手で味噌を仕込む～
 - ・2月23日(金) 発酵を学ぶ～酒粕編～
 - ・3月23日(金) 発酵を学ぶ～味噌編～
- ※2月以降のスケジュールは変更の可能性あり。

ボタンを押すだけ。ラクラク発酵生活。

ブルミエ・マルシェ | B2F

市販の牛乳パックをセットするだけでOKの「ヨーグルトメーカー」。麴、甘酒、味噌づくりにも対応します。レシピ通りに食材を仕込み、スイッチを押して待つだけで完成。初心者でも失敗知らずです。そのまま食べたり、料理に使ったり、無理なく発酵食を続けられます。



ピタントニオ「ヨーグルトメーカー」7,340円

《取材等に関するお問合せ先》

①博多リバーインモール by TAKASHIMAYA PR担当会社(キナックス) / 担当:中(なか)、松田

TEL 092-762-4141 (中携帯 080-1761-4805) E-mail y.naka@hesoname.com、matsuda@hesoname.com

②博多リバーインモール by TAKASHIMAYA 営業・広報 / 担当:松久、遠島

TEL 092-271-1021 E-mail kie.matsuhisa@toshin-dev.co.jp、tsubasa.tojima@toshin-dev.co.jp