

八丁味噌の魅力を大切なあなたに！

本物の発酵文化を 学ぶ特別な体験

将軍「徳川家康」が命じて作らせた特別な発酵食品
「八丁味噌」の持つ長い歴史と食文化を体感できる
特別な体験イベントです



八丁味噌とは

- 江戸時代を創設した将軍「徳川家康」が、自身の健康と勝つための兵糧として作らせた食品
- 居城である岡崎城から西に八丁の八丁村で作らせたことから「八丁味噌」と呼ばれています
- 大豆と塩、水のみを使い、木桶で「二夏二冬」醸造させる、当時のレシピで作られています



秘蔵の八丁味噌蔵を見学

- 八丁味噌は乳酸菌や麹菌等有用菌類で発酵します
- 味噌蔵は他の菌が混入しないように、細心の注意を払って管理しています。
- 秘蔵の味噌蔵は一般公開していません。



八丁味噌を使った調理実習

- 八丁味噌を使った独自の調味料を、参加者が自分の手で作ってみます
- 食事会でのフレンチに合わせて、最適な調味料の作り方を伝授します
- 作った独自の調味料は後の食事会で、実際に試食することができます



和ろうそくの光で瞑想

- 日本で最も歴史のある岡崎市の和ろうそく
- 風に強いので、屋外での使用でも安定の光
- 強い光と穏やかなゆらめきが、瞑想に最適な空間を演出



味噌フレンチとマリアージュ体験

- フレンチに八丁味噌が隠し味として最適であることは、実習の調味料から確認できます
- 味噌フレンチと日本酒には良好なマリアージュ(素晴らしい相性)が感じられます
- 和ろうそくの揺らめきの中で、最高のフレンチと最高の日本酒を心からご堪能ください



特別プログラム詳細

・内容:

- ①八丁味噌スナックとウェルカムスパークリング日本酒で歓迎
- ②浅井社長直伝で、まるや八丁味噌の歴史と文化を紹介
- ③まるや八丁味噌の秘蔵蔵を社長自らの案内で見学
- ④まるや八丁味噌を使ったフレンチの調理実習
- ⑤味噌蔵中庭で和ろうそくの炎の揺らぎで禅
- ⑥八丁味噌フレンチと特選日本酒のディナー

・時 間:5時間

・定 員:最大12名、最小2名

・価 格:1名18万円(英語ガイド付き、税込)



訪問先、連絡先

- 訪問先 まるや八丁味噌

愛知県岡崎市八丁町52番地
電話:0564-23-0172

- 連絡先 (一社)愛知インバウンド協会

URL <https://inbound.aichi.jp/>

Mail info@inbound.aichi.jp

電話:052-930-5778



スケジュール

- 17:00 まるや八丁味噌で皆様をお迎え
特製八丁味噌スナックとウェルカムスパークリング日本酒で歓迎
浅井社長直伝による、まるや八丁味噌の歴史と文化を紹介
- 17:40 まるや秘蔵の味噌蔵を案内
- 18:00 八丁味噌フレンチの調理実習
- 18:40 和ろうそくの炎のゆらぎで禅
- 19:00 ディナータイム
八丁味噌フレンチと特選日本酒のマリアージュを体験
- 22:00 おひらき

