

# 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

- 八丁味噌江戸時代を創設した将軍「徳川家康」が自身の健康長寿と、強力な兵糧を目的作らせた食品
- 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、今も「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、当時のまま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
- この中でも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ります
- 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、まるやの社長が直伝します
- 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を、実習で作った調味料で確認します
- 味噌フレンチと日本酒の間には極めて良好なマリアージュ(素晴らしい相性)があります
- 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浅井信太郎社長直伝による、まるや八丁味噌の歴史を紹介
- ③まるや八丁味噌の秘蔵蔵を、浅井社長自らの案内で見学
- ④まるや八丁味噌を使った、フレンチベースの調理実習
- ⑤味噌蔵の中庭で、和ろうそくの炎の揺らぎで禅
- ⑥専任シェフが作る八丁味噌フレンチディナーと、  
日本酒王子が選ぶ日本酒のマリアージュ体験

・時 間:5時間

・定 員:最大12名、最小2名

・価 格:1名14万円(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](mailto:info@inbound.aichi.jp)  
電話:052-930-5778

