

体験型イベント「見て×聞いて×食べて」



調味料サミット G3 in ゴマクロサロン

三州三河みりん角谷文治郎商店 × 越前有機蔵マルカワみそ × 京都へんこ山田製油

対談：次世代リーダーが語る！「伝統的な製法と手作業を守り続ける意義」

どこの家庭にでもある調味料・毎日使う調味料。だからこそ、ちゃんと知って使ってほしい。

「〇〇風」って？「醸造」って？「発酵」って？「一番絞り」って？などなど言葉は知ってるけどどんな事？どうなってるの？という疑問におこたえします。

■開催日時■ 1月22日（日）

タイムテーブル ※各講座 15名定員

11:00-11:40 講座1 角谷文治郎商店

12:00-12:40 講座2 山田製油

13:00-13:40 講座3 マルカワみそ

14:00-14:40 3社セッション

■参加費■ 講座1～3：各500円 3社セッション：無料

この日は、2017年最初のゴマクロマルシェ#13を同時開催します。

1FカフェではG3参画メーカーの製品を使ったメニューをご用意しています。

～お問合せ・お申込み～

店頭または予約サイト
gomacro Salon

<http://gomacro.resv.jp/>
075-257-5096