

「精進料理ナウ!」

デモンストレーション付 精進料理講座



講師 藤井 まり 氏
精進料理研究家

精進料理「鎌倉不識庵」の藤井まり先生による料理講座。知多や三河の発酵調味料や料理酒も使用し、「今」を感じる精進料理を気軽に取り入れられるよう、参加者の方にも作業をしていただくワークショップ形式で進めていきます。

- 10:30～12:00 ● 2,000円税込1drink付 ● 定員20名
- 予約制 申込先▶event@hakurou.com ● 場所会場内

※目を離すと危ない場所がありますので小さなお子様連れはご遠慮ください

1947年北海道生まれ。早稲田大学卒業。亡夫・藤井宗哲(臨済宗僧侶)と共に、精進料理塾「禅味会」を『鎌倉不識庵(かまくらふしきあん)』にて主宰、指導にあたり36年になる。食と心の問題をライフワークとしている。全国各地から依頼を受け、自宅以外でも料理講習会や講演活動を展開している。また10年来、パリ・ロンドン・ベルリン・ミラノ北欧・ポストン・シアトル・アジア等の海外でもワークショップを実施。昨秋はカトマンスで講習会を行った。著書に、『鎌倉・不識庵の精進レシピ 四季折々の祝い膳』(河出書房新社)、『the enlightened kitchen』(英語版)(講談社インターナショナル)、『こころもおいしく満たす 旬の禅ごはん』(誠文堂新光社)などがある。

POP UP

梅酒BAR SOUL COMPANY

ソウルカンパニー from 札幌

秋の蔵まつり限定の1日だけのポップアップBARが開店! 白老の日本酒や梅酒を使ったオリジナルカクテルを提供します。白老や白老梅と10年以上も親交を深めてきたお店ならではの秘話も聞けるかも!?

- ・鎌倉不識庵(精進料理 / 鎌倉)
- ・りんねしゃ(調味料販売 / 津島)
- ・みやもと靴店(味噌・甘酒ノナル / 西尾)
- ・おにぎりやさん(土鍋おにぎり / 名古屋)
- ・常滑屋(粕汁・からし漬け / 常滑)
- ・ほうろく屋(コロッケなど / 西尾)
- ・レストラン シュバルプラン(フレンチ / 春日井)
- ・出張料理 よし時(和食酒肴 / 春日井)

Shop

醸造・発酵品
知多半島や
西三河の

- ・澤田酒造(日本酒・梅酒など / 常滑)
- ・角谷文治郎商店(みりん / 碧南)
- ・日東醸造(しろたまり / 碧南)
- ・三井酢店(酢 / 阿久比)
- ・中定商店(味噌・たまり / 武豊)
- ・布土若手農家(有機野菜など / 美浜)

発酵 マルシェ

Food

発酵品を
使った
フード
※数量限定

常滑駅～会場 バスのご利用案内

乗車時間 約10～15分

● バスのりば

常滑駅 西出口 ロータリー

スタッフが
ご案内します

● 送迎マイクロバス(無料)

9時30分～16時30分

20分～30分おき
2台で順次運行予定

行き	常滑駅 → 澤田酒造
帰り	澤田酒造 → 常滑屋 → 常滑駅

やきもの散歩道の散策には「常滑屋」下車が便利です

● 知多バス時刻表

常滑南部線 310円

● 常滑駅バス停	● 古場バス停
上野間駅方面	常滑駅方面
09:15	10:44
11:45	11:44
13:45	12:44
	14:44
	16:44



アクセス

- 電車で 名鉄常滑線「常滑駅」下車、知多バス常滑南部線乗車「古場バス停」徒歩3分 / 無料送迎マイクロバス運行
- 車で 知多半島道路「半田中央IC」から中部国際空港方面へ、知多横断道路「常滑IC」より南へ15分 / 臨時駐車場あり

イベント当日のお酒などの販売につきまして

● 限定商品のみの販売となりますので、その他の商品につきましては対応できない場合がございます ● 特別価格でのご提供となりますのでお客さまの都合による返品などはご容赦ください ● 商品の包装は対応しかねますのでご容赦くださいませ

Caution!

- 暑い時期の蒸し暑い蔵での開催になりますので服装や水分補給などお気を付け下さい ● 会場内は込み合いますのでお酒の飲みすぎにはご注意ください
- 冬の酒蔵開放とは運営方法が異なるイベントとなりますことをご了承ください ● イベントの内容は変更することがございます ● 雨天開催 / 荒天中止
- 未成年者の飲酒は法律で禁止されています ● 20歳以上であることを確認できない場合はお酒を販売いたしません ● 飲酒運転は法律で禁止されています