

8月「フードボイス情報交流と勉強会」ご案内状

暑気払い・大自然ヤマキ醸造体験会

8月情報交流と勉強会は「恒例の工場見学会」となります。今回は明治35年創業の味噌・醤油醸造元ヤマキ醸造を訪問し、自然の中で醤油搾り、豆腐作り体験、もろみ蔵見学、ゆば料理などを見学します。夏の暑い盛り皆様方と共に懇親と観光・勉強を兼ねた半日をお楽しみください。なお、昼食はヤマキ醸造自慢の「ゆばカフェ紫水庵」でご自由に召し上がっていただけます。同社は醤油、味噌、豆腐、生湯葉、納豆など無添加、有機製法で商品開発に取り組んでいます。なお、今回はマイクロバスをチャーター、全員そろっての旅となります。ヤマキ醸造はコメンテータ井上昭さんのご紹介です。同社のご厚意で費用を安く抑えることができました。是非とも皆様方のご参加をお待ちしています。



- 日時 2024年8月7日(水曜日) 集合時間 午前10時30分出発
情報交流と勉強会は毎月第2火曜日となっていますが、今回はマイクロバスチャーター関係上、翌日7日(水曜日)の開催となります。参加人数はマイクロバスの関係上、14名までとなります(先着順)。14名を超えますと直接会場に行っていただくことになります。
- 集合場所 品川プリンスホテルサクラタワー ロビー (JR品川駅前)10時
コース 午前10時30分品川プリンス発 → 関越高速道路 → 本庄児玉インター → 午後1:00ヤマキ醸造着。 帰り、午後3時30分ヤマキ醸造発 → 午後6時品川駅着(解散)
ヤマキ醸造到着後、昼食30~40分(各自お好みのものを召し上がってください。各自払い)
蔵見学30分、醤油搾り体験60分、豆腐作り30分、約3時間弱のコースとなります。
- 参加費 5000円(交通費+体験会費用含む)。現地に直接、行かれる方は2500円(通常会費)
食事代は含まれていません。(食事はレストランのメニューに従って注文してください)
定員14名(マイクロバス利用)、直接行かれる方の定員はありません。申し込みは必要です。
参加希望者は必ず申し込みください。https://fvl.jp/food_union/teirei/
- 締切日 7月20日(土曜日・定員になり次第、締め切ります)
会場 ヤマキ醸造(埼玉県児玉郡神川町下阿久原955 電話0274-52-7000)
問合せ先 フードボイス代表取締役社長 新田真一 070-5554-3136 nitta@fvl.jp