

三河は日本の台所!

# 三河発酵マルシェ in 鎌倉

醸造の聖地・三河の発酵食文化に  
ふれて、食べて、使う

2016.8.20(土) 11:00～17:00  
21(日) 10:00～15:00

11月に愛知県は三河の碧南で開催される「第7回 全国醤油サミット」に  
先立ちまして〈三河発酵マルシェ〉を鎌倉のアナン邸で開催いたします!

三河を中心に食の生産者、プロフェッショナルなどを鎌倉に招いての豪華な2日間。  
生産者と直接お会いできるマルシェと貴重なお話を聞けるセミナー、  
そしてシェフによるスペシャルなプレートをご用意いたしまして皆さまをお待ちしております。

メイン会場 **アナン邸 II (アネックス)**  
鎌倉・極楽寺 〒248-0033 鎌倉市極楽寺 2-6-15

交通アクセス：  
江ノ島電鉄〈極楽寺駅〉から徒歩3分

\*会場周辺には、駐車場はありません。  
また週末の鎌倉市内は、ひどい交通渋滞となります。  
公共交通期間でお越しください。



人口約7万人の三河・碧南市には、白しょうゆの蔵元さんが3社もあります。中部圏では、基本の醤油に「溜まり」・「白しょうゆ」と3種の醤油を常備しているおうちもありますが、全国的に「白しょうゆ」を家庭に常備されているのは、とても珍しく、最近では使い勝手の良さから「白だし」を愛用されている方が、増えているのではないのでしょうか。「白しょうゆ」は、その「白だし」の基本となる調味料です。小さな街・碧南は、現在も3軒の蔵元さんが存在し、それぞれの個性を生かし、お客様に愛される「白しょうゆ」を作り続けている稀有な街です。そんな街が「醤油サミット」のホスト地となりました。それならば、この際、徹底的に碧南の「白しょうゆ」の魅力とさらに同じ地域で続く醸造調味料もあわせて紹介したいと思いマルシェを企画しました。発酵食文化豊かな日本で暮らしているからこそ、知っておきたい発酵・醸造調味料の魅力。楽しく、美味しいマルシェです。

〈第7回 全国醤油サミット HP〉

<http://www.city.hekinan.aichi.jp/SHOUKOKA/syoyu/syoyutop.htm>



今回のマルシェは、愛知・三河・碧南で2016年11月12日(土)、13日(日)に開催される「醤油サミット」の開催にあわせて醸造や発酵食文化の魅力を伝え、1人でも多くの方に日々の暮らしに気軽に発酵食を取り入れていただくきっかけ作りを応援する「勝手に醤油サミット応援隊」が企画しています。



第7回 全国 醤油サミット  
in 碧南 11.12・13  
(土) (日)

～白しょうゆが生まれた醸造のまち～

〈勝手に醤油サミット応援隊 Facebook ページ〉  
<https://www.facebook.com/shirosyoyu2016/?fref=nf>

ヤマシン醸造(株)

ヤマシン醸造は白醤油発祥の地・三河碧南にて醸造を初めて200年の醸造メーカーであります。白醤油は食材の色彩をそのままに、料理を楽しむことが出来る画期的な調味料であり、古来から受け継がれた醸造技術を生かした白醤油をお楽しみ下さい。



七福醸造(株)

七福醸造は日本で唯一の「白醤油有機 JAS 認定工場」。七福醸造の白醤油はすべて、有機栽培の小麦・大豆のみで醸造しています。更にこだわりは白だしの原料である「だし」にも。経節は、九州枕崎で獲れたかつおを三度カビ付けして丁寧に作り上げた最高級の「本枯れ節」を使用。本物の美味しさを追求しています。



日東醸造(株)

1938年の創業以来、愛知県碧南市で白醤油を作り続けています。より豊かな環境の中で、原材料にもこだわった白醤油を作りたい。そんな思いから、昔ながらの製法で作上げたのが、「足助仕込三河しるたまり」です。愛知県産の小麦、伊豆大島産の塩、足助の水と空気で作った最高の調味料です。



(株)角谷文治郎商店

お米のおいしさを醸造という技のみで引き出すことにこだわり、三河の恵まれた風土のもと、四季の移ろいの中で育まれる味わいを大事にしています。上品でキレの良い甘さ、コク、深い味わいはまさに「もち米のリキュール」。料理にはもちろん、そのまま飲んで美味しいみりんをぜひお試しください。



杉浦味淋(株)

大正13年創業の三河のみりん屋です。地元愛知県三河産原料を使用し、本格焼酎の芳醇な香りと、手造り麴で米本来の甘味を引き出した天然酒類甘味料です。1年熟成と3年熟成があり、料理の他スイーツ、デザート等の甘味付けに最適な熟成みりんです。どちらも味わい深く、甘味が強いのが特徴です。



だし・削りぶし

(株)カネジョウ

静岡にある桜えびと削り節の専門店。創業当初から「そのまま食べて美味しい」削り節や桜えびを製造販売してきました。今回、静岡特産のいわし削り節と、粉だしでも使える無添加だしパック、潮かつおを販売しながら使い方のアドバイスもできたらと思っています。ご興味がある方はぜひお立ち寄りください。



発酵飲料・味噌・ぬか床

第一酵母(株)

第一酵母は、静岡県伊豆で1950年より続く酵母屋です。古代日本の発酵食品を作る天然酵母に着目し、厳選した果物を発酵させた天然酵母飲料「コーボン」を開発。現在も創業当時と変わらぬ手作りの製法で育てたオリジナルの酵母を使用し、皆様の健康づくりをサポートする発酵食品作りに取り組んでいます。



スパイス

アナン(株)

インドの100種類以上のスパイス、紅茶、豆などを扱う会社です。本格的なインドカレーが自宅で手軽に楽しめるカレーブックは、知る人ぞ知るロングセラー商品です。今回は、三河の発酵・醸造調味料とスパイスを組み合わせたい使い方なども提案します。



行政

第7回全国醤油サミット(碧南市商工課)

「第7回全国醤油サミット」を白しょうゆが生まれた醸造のまち碧南で開催!

- 12日(土)・基調講演・パネルディスカッション
- 13日(日)・レシピコンテスト表彰式
- ・へきなん醸しフェスティバル(醸造メニューやこだわりの醤油販売)
- ・タガフープ愛知大会
- ・武将隊と踊る「白しょうゆ ええじゃないか音頭」など



三河発酵アカデミーミニ講座  
(講座会場・アナン邸・母屋)

講座スケジュール \*各回 参加費:1000円 定員:10名

三河・碧南発祥の白しょうゆの魅力を作り手から学ぶ

- 8月20日(土) 11:30~12:30 七福醸造(株) 代表取締役社長 犬塚元裕 様 15:15~16:15 日東醸造(株) 代表取締役社長 蛭川洋一 様
- 8月21日(日) 13:00~14:00 ヤマシン醸造(株) 代表取締役社長 岡島晋一 様



発酵パワーの源・酵母の魅力を学ぶ

- 8月20日(土) 12:45~13:45 第一酵母(株) 取締役専務 多田一政 様

三河のみりんの魅力を作り手から学ぶ

- 8月20日(土) 14:00~15:00 (株)角谷文治郎商店 三角祐亮 様
- 8月21日(日) 11:45~12:45 杉浦味淋(株) 代表取締役 杉浦嘉信 様

だしの基本・味わいの違いを学ぶ

- 8月21日(日) 10:30~11:30 (株)カネジョウ 専務取締役 望月幸幸 様



tsu-na-gu 食堂 in 鎌倉  
(アナン邸II アネックス内)

白しょうゆ・白だし・みりんをはじめ、三河の発酵・醸造調味料や出店者の商品を使った特別料理と飲み物で、発酵食品の魅力を存分に味わっていただきます。

◎冷やしカレーうどん

株式会社金トビ志賀の愛知県産小麦「きぬあかり」を使用した名古屋きしめん、アナン株式会社のスパイスと株式会社カネジョウのいわし、椎茸、昆布を使った出汁をベースにしたつゆ。株式会社 CONVEY の Wataru Yokota がブレンドした潮かつお入りのスパイスで作ったチキンハムをトッピング。



◎みたらしドーナツ

揚げドーナツに醤油を使ったみたらし風味のアイシングをたっぷりかけて。



他にもいろいろ...

料理人:横田 渉シェフ  
<food&design CONVEY>

素材との出会い・楽しい時間・おいしい料理を創ることの喜びを思いに乗せ、食に関する様々な事に可能な限りお答えします。パーティーやウエディングのケータリング、イベントやレッスン、新しい商品やレシピの提案など「食」に関する楽しみを伝えています。食で世界を Happy に!!!  
www.conveyfood.com/

