

企画監修：NHK文化センター

「発酵のプロ」河崎紘徳先生と行く 「発酵のふるさと福井を巡る！学びと体験の旅」2日間



《講師 河崎紘徳先生プロフィール》

高校卒業後、日本料理の勉強がしたいと思い辻調理師専門学校入学。
日本料理特待生制度合格、2006年卒業生代表として答辞を行う。大阪の梅田にある日本料理店に就職し、日本料理を学ぶ。
2007年マルカワみそ入社。2015年福井県最年少でみそ一級技能士合格(国家資格である技能検定制度)

【旅のお誘い】

発酵の素晴らしさについて一生懸命ご説明いたします。また私が作る有機味噌使用のスパイスカレーも是非ご賞味ください。お味噌が嫌いな方でも帰る頃にはお味噌大好きにさせていただきます！

河崎紘徳

ツアーのポイント

○その1 マルカワみそ(福井県越前市)

創業1914年、大正3年より110年間「限りなく自然・天然に近い素材と製法を用いた味噌作り」にこだわったマルカワみそ。マルカワみそ専務取締役1級みそ技能士 河崎紘徳先生による「味噌作り教室」。夕食はマルカワみそを使った河崎先生こだわりの「食品添加物・小麦粉、バター不使用・抗生物質不使用の鶏ひき肉・有機米使用のスパイスカレー、有機味噌使用の味噌汁、オーガニックアイス」をお召し上がりいただけます。

○その2 野村醤油(福井県大野市)

創業100年、名水とこだわりの原材料でつくる「野村醤油」で自分だけのオリジナル生しょうゆ作りを体験。
搾りたての生しょうゆ150mlを仕込みお持ち帰りいただけます。蔵見学やいろいろなしょうゆの味比べも行います。

○その3 とば屋酢店(福井県小浜市)

創業から300年続く伝統製法を守り続けてきた米酢専門店。とば屋酢店の歴史や酢造りのこだわり等のお話を交えながら、実際に酢を仕込んでいる壺や、粕穀・むしろに触っていただき、酢の匂いや壺の温度などを五感で体感していただけます。

○その4 へしこ樽上げ体験(福井県美浜町)

福井の郷土料理「へしこ」。サバなどを魚を塩漬けし、米糠に付け込んで1年以上にわたり熟成させた発酵食品です。樽に付け込むことを「へし混む」と言っていたことが名前の由来。今回は「へしこの樽上げ体験」と「へしこを使ったランチ」をご用意しております。

旅行代金

3/21(金)出発1泊2日
(JR福井駅集合/JR敦賀駅解散)

おひとり様¥ 68,000- (1名一室利用)

	日付	スケジュール	食事
1	3/21 (金)	JR福井駅(11:30集合) 🚗 野村醤油(生醤油づくり体験) 🚗 マルカワみそにて味噌づくり体験…マルカワみそを使った夕食…ホテル泊	夕 武生 泊
2	3/22 (土)	ホテル発(08:30) 🚗 とば屋酢店 🚗 へしこ樽上げ体験とランチ 🚗 JR敦賀駅着(14:30)	朝昼

★旅行条件＜募集要項＞*会員・一般同額

- 旅行期間：2025年3月21日(金)～2025年3月22日(土) 1泊2日
- 旅行代金に含まれるもの：朝食1回・昼食1回・夕食1回 専用バス代・見学費・講師費用・添乗員費用
- 募集人数：15名(最少催行人数10名)
- 募集締切日：2025年2月21日(金)*定員になり次第締め切りとなります。
- 集合・解散場所：集合・JR福井駅 解散・JR敦賀駅
- 添乗員：集合から解散まで同行いたします。
- 利用予定バス会社：いづみ観光バス株式会社
- 宿泊先ホテル：ホテルルートイン武生インター
- 企画監修：NHK文化センター 青山教室・町田教室

*最少催行人数に達し催行決定となりましたらお客様にご連絡させていただきます。
ツアー催行決定後にお客様 ご自身にて集合解散場所までの交通手配等をお願いいたします。

ご案内

この旅行企画は、NHK文化センターが企画監修をした講師同行のスペシャルツアーです。お客様との旅行契約に関しては、観光庁が定める旅行業法に則り、株式会社日放ツーリストが責任を持ち、実施・運営します



創業1914年マルカワみそにてこだわりの味噌作り体験



夕食はマルカワ味噌を使ったこだわりのカレーをご用意