



日本のものづくり体験を販売する web ショップ「てならい堂」より、  
目指せ百人で、オンラインで味噌仕込み&味噌蔵見学も!?

## オンライン味噌仕込みを11月29日(日)に開催

私たちが続けていきたいと思うモノやコトを、物語として五感で体験する「てならい堂」は、2013年のオープン以来毎年開催してきた、新潟の団四郎味噌さんと開催する手前味噌仕込みのワークショップを11月29日(日)に開催いたします。

てならい堂の味噌仕込みは、初めてだからこそ、味噌作りのプロから習ってしまおうというコンセプトです。

今回材料を提供し、協力してくれるのは、新潟は新飯田地区で80年続く丁寧に味噌づくりを続ける『糀屋団四郎』さんです。

糀、大豆、お塩とこだわり抜いたプロのお味噌屋さんの素材をご自宅にお届けしますので、初めて家庭でも、美味しいお味噌を仕込みます。味噌蔵現地と中継をつないだ実際の仕込みでは、団四郎味噌さんからアドバイスをいただきます。また味噌作りだけでなく、普段は見学できない味噌蔵もオンラインで見学させていただきます。

当日参加できない方には、キットのみの販売もあります。

日本全国どこからも、そしてお子さんと一緒にも参加しやすい今回のオンライン味噌仕込みにぜひご参加ください。

2020.11

合同会社 統(つづく)

## 糀屋団四郎

新潟で3代続く老舗味噌屋、糀屋団四郎。手作り味噌にこだわった国産大豆、国産米を使用した無添加・無着色の味噌を醸造しています。

創業から受け継がれた和釜にて大豆を煮ます。和釜を使う蔵は最近では珍しくなりましたが、長い歳月の間煮続けた大豆の脂分が鉄の地肌に染み込んで重厚感たっぷりの風格はこの蔵のシンボルとも言える代物です。大豆を3時間ほど煮込んだ後、蒸した状態のままで一昼夜置きます。大量生産のできない和釜による「止め釜製法」によって大豆に旨味が戻り、均等に煮上がります。時間と手間がかかるため、量産には向かない方法ですが、この方法ならではの団四郎独特のやわらかい味噌が出来上がります。



## 味噌蔵と繋がるオンライン100人味噌仕込み

### 日時

2020年11月29日(日)14時～  
※70～90分を予定

### 内容

新潟で天然味噌づくりを続ける「糀屋団四郎味噌」による味噌仕込みキットを事前にお送りし、オンラインで味噌仕込みを一齐に行います。リアルタイムでの同時実演と質疑応答付き。

□ キット内容物：味噌材料1kg分(国産乾燥大豆、手作り糀、天然塩)、味噌作り説明書、タッパ容器、保管用紙袋

### 料金

2,500円(税抜)+送料(地域別)

▷ サポート会員の方：2,000円(税抜)+送料(地域別)

▷ 団体コラボ割(4名以上の団体でご参加の方)：2,000円+送料(地域別)



本リリースに関するお問い合わせ ▷

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当：株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所：〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

E-mail: [igarashi@a-ms2.com](mailto:igarashi@a-ms2.com) / TEL: 03-5436-7636 / 携帯: 090-1761-1417 / FAX: 03-5436-7637

2020.11

合同会社 続(つづく)

## 「にっぽん てならい堂」について

- にっぽん てならい堂は、私たちが続けていきたいと思うモノやコトを、物語として五感で体験する場所です。
- にっぽん てならい堂では、「つくり手から五感を使って学ぶこと」をコンセプトとした体験・ワークショップを主催し、これを“てならい”と呼んでいます。
- 全国の工房や工場を訪ねておこなう体験や、逆につくり手が都市へ出張しておこなう体験、さらにはオンラインで参加できる体験も開催しています。
- つくり手から習いながら、作り方を体験したり、実際に自分で作ってみる。作っているところに出かけて行って、つくり手から直接受け取る…などなど。にっぽん てならい堂が主催する“てならい”とは、「買う」ことを見直し、「モノの手の入れ方を変えること」です。
- 私たちがモノを買うことを見直し、モノを手に入れる方法にひと手間かけることで、私たちはモノや、それを作るつくり手の物語を知ることができます。それはつくり手との距離を縮めることでもあり、その物語は私たち自身の物語となるでしょう。そうした、モノにまつわる物語を自分の中に貯めていくことで、自分の生活を選択する判断軸を取り戻すことができるはずです。そして、自分の判断軸に従って選んだ、私たちの生活を彩るモノやコトは、それこそが、私たちが子どもの世代にもつないでいきたいモノとコトであるのだと思います。



## 「にっぽん てならい堂」サポート会員について

てならい堂サポート会員も募集中

- ▷ ワークショップへの参加優待や、会員限定のワークショップなど
- ▷ 月額 899円

