

cocolove マルシェ

昨年仕込んだ味噌を、 今年は「煮抜き」で。

— 江戸の蕎麦文化を味わうひととき —

昨年11月のcocoloveマルシェで、
kome base・佐藤恵子さんと一緒に、
山形県産の材料を使って手作り味噌を仕込みました。

あれから約1年。

じっくりと育った味噌を、今年は江戸時代初期頃から
蕎麦のつけダレとして親しまれていた「煮抜き」で味わいます。

山形市の飲食店「ハレの日」店主・増川芳樹さんが
昔ながらの味を再現。合わせる蕎麦は、松田製麺所の「葉山そば」。

一年かけて育った味噌と、昔ながらの蕎麦文化。
山形の食と江戸の味わいを、ぜひお楽しみください。

山形の味噌と蕎麦が
特別な一日。
出会う。

Instagramで
告知しています！

ご予約はDMにて



[https://www.instagram.com/
kome_base?stk=
MXMwd2xcWJ0eGZ2ZQ==](https://www.instagram.com/kome_base?stk=MXMwd2xcWJ0eGZ2ZQ==)



味噌



山形県産材料で仕込んだ
手作り味噌

講師：kome base
佐藤恵子さん

煮抜き



江戸時代初期頃からの
蕎麦のつけダレを再現！

再現：山形市の飲食店
「ハレの日」店主
増川芳樹さん

蕎麦



村山・松田製麺所の
「葉山そば」をご用意します。

<https://www.matsudaseimen.co.jp/>

参加資格



先着順

(定員に達し次第締め切り)



日時

2026.10.25 (日)
11:00~13:00



会場

リンク村山 シェアキッチン
(旧橋岡高校)



参加費

1,200円



提供数

20名限定(先着順)



Let's enjoy!



一年かけて育った味噌と、昔ながらの蕎麦文化。
山形の食と江戸の味わいを、ぜひお楽しみください。

美味しいつながりを、
cocoloveマルシェで
一緒に。♡