

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、LINK MURAYAMA で開催された『cocolove マルシェ』にて山形県産の材料を使った米味噌を仕込みました。

あれから 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きた「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。

日時：10 月 25 日（日）11：00～13：00

会場：LINKMURAYAMA シェアキッチン

参加費：1,200 円

提供数：20 名限定（先着順）※ご予約は DM（裏面）にてお願いします

cocolove マルシェ 当会場にて、毎月第 4 日曜日に開催中！



この「煮抜き」を味わうイベントは、当マルシェ運営の WOOD REZIN WORKS さんの発案・企画・ご協力により、おかげさまで開催の運びとなりました。