

Gastronomy field trip

International Fermentation Master Course

In TOKUSHIMA JAPAN

とくしま発酵マスタークラス

.....

ガストロノミーツアーリズム

2025.6.8 SUN 10:00-18:45

お1人 5,000円 (税込)

10:00 出発

徳島駅前(ホテルサンルート前バス乗降所) 集合

10:35 ~ 12:05 本家松浦酒造

酒蔵探索

12:30 ~ 15:30 井上味噌醤油

- ・ 昼食13:00~：鳴門の食材を使った発酵食を中心とした会席お弁当
- ・ 木桶職人の湯浅氏による井上味噌醤油の仕込み木樽修繕
- ・ 蔵見学と味噌の試食 海外産との比較試食

16:00 ~ 18:00 tonaru SETO

世界の発酵マスターコース（発酵博士のトーク、発酵テイスティングタイム等）

18:45 徳島駅前 解散予定

徳島駅前(ホテルサンルート前バス乗降所) 到着予定

Featured Experts

井上味噌醤油



七代目蔵元：井上雅史
Inoue Miso and Soy Source
7th Generation Master Brewer
Masashi Inoue

木桶作り職人



司製樽：湯浅 啓司
Traditional Wooden Barrel
Craftsman for fermentation
Keiji Yuasa



韓国料理芸術家・研究者



ミ Hyun ハ
〈입말음식 SPOKEN RECIPE〉創設者
Author • Culinary Artist • Researcher
Founder of <입말음식 SPOKEN RECIPE>
Mi Hyun Ha

英国の発酵博士



ジョニー・ドレイン
マテリアルサイエンス博士
Dr. Johnny Drain