

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

# Actaleia

www.actaleia.com

November 2014

Vol.41

アクタレイア

無料

Working × Woman / 杉田貴子  
雪の花舞、  
越後高田の味噌造り



杉田屋  
みそ

上野原警察署管内  
防犯連絡所



Gourmet Bazaar @TOHOKU 2014





Working × Woman / 杉田貴子

# 雪の花舞う、 越後高田の 味噌造り

江戸時代から続く、上越高田の味噌造り。

その美味しさの秘密は、「糀」にあります。

味噌造りに欠かせない「糀」をつくるときに

「麦を使わない、米を贅沢に使う」という

米どころ新潟ならではの造り方が特徴。

新潟県上越市高田で、

伝統ある醸造蔵の暖簾を守る

杉田貴子さんにお話しを伺いました。



## profile

杉田 貴子(すぎた たかこ)  
株式会社杉田味噌醸造場 取締役  
昭和50年 新潟県上越市出身。創業  
1820年頃、江戸時代からの伝統ある味噌  
醸造会社に生まれ、幼いころから事業を継  
ぐことを言い聞かされて育つ。大学進学と  
ともに新潟を離れ、卒業後そのまま東京で  
仕事に就く。父の味噌造りにかける信念を  
聞き、この伝統ある味噌を伝えていきたく  
と帰郷。従来の味噌だけではなく、スイ  
ツなどの新商品開発にも取り組む。一級み  
そ製造技能士、認定みそソムリエ。



## はるか江戸時代に創業

新潟県上越市高田、ここは仙台市と深いつながりがある所です。はるか江戸の時代、伊達政宗が徳川家康の六男松平忠輝と共に高田城を築きました。その松平忠輝のもとには、伊達政宗と正室愛姫の間に生まれた五郎八姫(いろはひめ)が嫁ぎました。その江戸の時代、1820年頃に杉田味噌醸造場の歴史も始まりました。杉田味噌醸造場は、もともと糀屋として創業。当時、高田の人々は味噌を自前で造っており、杉田味噌醸造場では味噌の仕込みに必要不可欠な糀造りを生業としていたそうです。それから、糀造りと味噌造りの両方が評判となり、現在までその味が受け継がれてきました。

## 家業を継ぐ覚悟

杉田貴子さんは、このような歴史ある味噌醸造場に生まれ育ち、幼い頃から事業の跡を継ぐことを言い聞かされてきたそうです。大学進学で実家を離れ、卒業後に就いた仕事も充実。二年たった高田に戻る約



束でしたが「自分自身に跡継ぎから逃げる気持ちがあったのだと思います」と貴子さんは当時を振り返ります。しかし、貴子さんのお父様も自身の夢を断ち切って事業を継いだと聞かされます。商社に勤務をして幅広い仕事をしたい、その夢を、味噌造りという夢に替えたお父様、その味噌造りにかける信念に心打たれた貴子さんは、約束の期限を一年過ぎてしまいました。高田に戻ってききました。

## おいしさの秘訣は米にあり

杉田味噌醸造場の味噌のおいしさは、味噌汁にしたときに一番よくわかるのだそうです。汁椀に味噌汁を注ぐと、米糀が表面にふんわりと浮いてくるのだとか。この「浮き糀味噌」は、糀を仕込むのに麦を使わずに米を使うことでできあがる贅沢なお味噌。米どころ新潟ならではの製法です。汁椀の表面を白い雪が美しく舞うようだと、お客様が表現してくれたことから、杉田味噌醸造場では「雪の花みそ」と名付けて販売しています。美しく雪の花をお椀に咲かせる

ためには、歴史を受け継ぐ味噌の製法と丁寧に造る職人の腕前が必要なのだそうです。

## 新たな挑戦

「この味を守ろう」と仕事に励んでいた貴子さんでしたが、帰郷後二年ほどで、お父様が急逝。製造、経営、すべてをお父様に頼っていた貴子さんは、社長であり父である大切な存在を亡くし、とても辛く大変な時期を過ごします。「周囲の皆さんの支えもいただき、なんとかここまでくることができました」という貴子さん、「気づいたら十年が経過していました」。現在は、「雪の花みそ」をはじめとする各種の味噌と、これらの味噌を使った味噌漬の販売のほか、地元で同じく江戸時代から続く鉛屋さん等とのコラボレーションでスイーツ開発も手掛けています。デザインやコンセプト作りが苦手という貴子さんは、Pinterestを見ながらイメージを膨らませるなどの努力をしています。

## 謙虚な気持ちで

味噌は日本各地の嗜好や地域の文化を反映する食品です。杉田味噌醸造場の味噌は、越後高田で愛されている商品ですが、地元に限らず全国から「懐かしい味」「家庭の味」と評価をいただくそうです。伊達政宗の影響なのか、越後高田の味噌は仙台味噌系統の赤味噌。しかし、上方文化の影響をうけ糀の量を多くして造るため、甘味と旨味のバランスがよくまろやかな風味の味噌ができていくのだそうです。この味を守るため、貴子さんと従業員の皆さんは「味噌造りは微生物が主役」と謙虚な気持ちで日々仕事に取り組んでいます。

## Message

for Working × Woman

伝統の味を愛して下さるお客様と、この技術を継承できることに感謝する気持ちを大切にしています。

## 東北グルメバザールのご案内

今回ご紹介をした杉田貴子さんが守る伝統の味「雪の花みそ」をはじめ、極上プリンや岩手南部地粉そばなど、東北七県を代表する商品が東北ろっけんパークに勢ぞろいします。11月1日から11月3日まで、皆さんぜひ足を運んでください。(詳細は、次ページを参照ください。)





Delicious Foods  
@AOMORI



## ナチュラル青森

極上プディング「りんごのヴェール」



2012年「青森市新作スイーツコンテスト優秀賞」受賞。あもりの自然が育んだ新鮮なたまごとミルクから生まれたプディングが、おしゃれな「りんごのヴェール」をまといました。とっておきのりんごと、りんごの蜂蜜を使ったピューレが濃厚なプディングにぴったり! 魅惑のスイーツをお楽しみください。

●そのほか、定番「あもりプリン」と、今回初デビューの新品「カシスのティアラ」も出品。



開催!

# 東北グルメ バザール 2014

“仙台市から東北六県の復興を応援支援!”をスローガンに、仙台市が委託する復興交流施設・東北ろっけんパークと、東北地域産品の拡販支援「買おう!東北」を推進する東経連ビジネスセンターが共同開催。東北復興の牽引役となる東北7県の代表が一堂に会し、次代の食を創る“東北発のうまいもの”を体感できる3日間のバザールです!

会期 **11/1(土) ~ 3(祝)** 10:00~19:00  
※初日9時30分よりオープニングセレモニー、最終日は15時終了

会場 **東北ろっけんパーク1階催事スペース** (入場無料)

主催 仙台市、東経連ビジネスセンター

Delicious Foods  
@AKITA



## 白神手づくり工房

乳酸発酵甘酒「白神ささら」



白神ささらは、世界自然遺産・白神山地から生まれた乳酸菌「白神ささら」と、秋田県産「あきたこまちの米糀」を「白神山水」で仕込みました。甘酸っぱくてフルーティーな乳酸発酵飲料です。プレーン、柚子、林檎の3つのフレーバーをお楽しみください。

●そのほか、「白神乳酸菌入り米糀ヨーグルト」など、乳酸発酵の美味しさを出品。

Delicious Foods  
@IWATE



## 川喜本店

無添加なまそば「いわて南部地粉そば」



「いわて南部地粉そば」は、蕎麦も小麦も100%岩手の地粉、北上山系の伏流水、石臼挽き自家製粉など、こだわりの蕎麦。独自の粉体殺菌技術を活かして酒精無添加で10日間日保ちする生そばの開発の成功により、そば自体の風味が格段に向上するとともに、安全性と美味しさの両立を実現しました。平成26年度「岩手県ふるさと食品コンクール」最優秀賞受賞。

●そのほか、人気の「盛岡冷麺」・「釜石ラガーラーメン」など、川喜の麺づくしで出品。

プレゼント!

東北グルメ  
バザール2014

×

まちくる  
ウォーク  
ラリー

共通駐車サービス券「まちくるチケット」の利用や、中心部商店街のイベント参加やお買い物でポイントになる千社札シールを集めるとプレゼントがもらえる「まちくるウォークラリー」。東北グルメバザールともタイアップし、5ポイントを集め、「まちくるアプリ」をダウンロードすると、右記対象商品のいずれかをプレゼントします(11/1から)。シールの白紙となる「まちくるチケット」パンフレットは、「まちくるチケット」に参加している仙台市中心部商店街のお店や駐車場でゲット。

※詳細は<http://machi-kuru.com/walkrally>でご確認ください。

### 《ポイントシールの集め方》

- 1 共通駐車サービス券「まちくるチケット」, 「Wake Up Girls!」の等身大パネル設置店で買物をしたレシートを「東北ろっけんパーク」と「仙台なびっく」に持参→3ポイント
- 2 「伊達美味マーケット」や東北ろっけんパークで商品を購入、各種イベントなどに参加→2ポイント
- 3 「東北ろっけんパーク」, 「仙台なびっく」、街中で開催されるイベントや「Wake Up Girls!」の等身大パネル設置店で足を運ぶ→1ポイント

※その他スペシャルポイントシールもあります。詳細はwebページでご確認ください

### 《対象商品》※「東北ろっけんパーク」での引換えになります。



下記はいずれも5ポイントです。(なくなり次第終了)

- ナチュラル青森 / あもりプリン
- 白神手づくり工房 / 乳酸発酵甘酒
- 川喜本店 / 釜石ラーメン
- 煎餅工房 さがえ屋 / だだちゃ豆煎餅
- ダイイチ 関村牧場 / 漢方豚角煮カレー
- いわきチョコレート / 濃厚チョコラスク
- 杉田味噌醸造場 / 雪の花みそ

Delicious Foods  
@YAMAGATA



## 煎餅工房さがえ屋

新米つや姫のちから「新米つや姫小包」\*



コシヒカリを超える美味しいお米として、山形県で誕生した「つや姫」は、炊きたての香りとつや、ふわっとした口あたりと旨み。すべてが最高の、山形県産・新米つや姫をまるごと煎餅にしました。だからお米の風味が濃く、さっさくの食感!今しか味わえない旬をご堪能ください。

\*写真手前は、やみつきしみかりせん

●そのほか、やまがた米の菓「ら・ふらんす」など、さがえ屋ならではの人気アイテムも出品。

Delicious Foods  
@MIYAGI



## ダイチ・関村牧場

プレミアムヘルシービーフ「漢方和牛」



健康な牛を育て、牛肉本来のおいしさをつくるために、エゴマ、クマザサなど14種類の和漢ハーブを自舎配合したオリジナル飼料を開発。自然交配・自然分娩で人の手を借りずに生まれた健康な牛たちに、肥育仕上げの約8か月間食べさせます。脂肪が溶ける温度は、人の体温よりずっと低い23.9度。口の中でとろけるサラリとした脂の旨味と、牛肉本来の赤身の美味しさがベストバランスな、ヘルシー&プレミアムビーフです。

●そのほか、こちらも美味しい「漢方三元豚」や「ローストビーフ」など加工品も出品。

Delicious Foods  
@NIIGATA



## 杉田味噌醸造場

浮き糀味噌「雪の花みそ」



創業190余年。江戸年間から味噌造り一筋に、厳選吟味した良質な原料と労働大臣表彰「現代の名工」の技で醸す、本物の味噌を今に伝える蔵元です。越後高田伝統の流れを組む「浮き糀味噌」は、味噌汁にしたときにお椀に糀が花びらのように舞うのが特徴です。『雪の花』の名の由来は、それがまるで白い雪のようにきれいと感じたお客様が名付け親。お椀に花咲く雪の舞、ぜひお試しください。

●そのほか、旨味溢れる「甘口みそ漬」や銘菓「勝どき飴」など、上越伝統の味を出品。

Delicious Foods  
@FUKUSHIMA



## いわきチョコレート

新スタイルスイーツ「めひかり塩チョコレート」



塩チョコレートという、新しい驚きを新しいスタイルで届けようという仲間が集まり、8年前に設立された「いわきチョコレート」。お土産としての商品開発だけでなく大量生産できない・常温販売できない。誰も選択しない逆の方法で始まった「塩チョコ」ですが、美味しさの和が広がって累計50万箱の大ヒット。2008全国菓子博名譽総裁賞受賞。チョコレートと塩とキャラメルという、これまで味わったことのない美味しさをお楽しみください。

●そのほか、絶品の「濃厚チョコラスク」「紅玉林檜パイ」など、驚きの美味しさを出品。



11/1(土)

### 東北ろっけんパーク発! 新商品モニター試食会開催

今回初登場の商品・ただいま開発中の商品を、あなたの声でアドバイス。試食&簡単なアンケートでご感想を伺うミニ試食会です。(試食は味見程度の量になります)

時間 10:30~  
ナチュラル青森「カシスのティアラ」

13:30~  
杉田味噌醸造場「雪の花みそスイーツ」

定員 各回とも先着10名  
(定員になり次第締め切り)

参加 無料(おみやげ付き)



※掲載写真は実物と異なる場合がございます。また、掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。





起業! せんだい

# トライシックス TRY6 チャレンジショップ 10/25(土) リニューアルOPEN!



仙台・東北の観光、産業の復興を支援する「東北ろっけんパーク」その2階のTRY6チャレンジショップが、この秋リニューアル。4月からチャレンジしている3店舗に加え、10月から新たに3店舗が登場します!

この秋TRY6で初めての店舗販売にチャレンジする3名に、スタート前の気持ちを聞きしました。

「Um」の木村歩未さんは、自分の家族や友達にプレゼントするためにアクセサリーや小物を作りはじめていたそうです。イベントに出店した時、これいいね、と言ってもらえるのに、買ってもらえないという経験が何度かあり、販売の難しさを知りました。作品もご本人もふんわりとナチュラルなムードの木村さん。お客さんにはまずは見て楽しんでほしい、ちょっとわくわくを感じてもらいたい、と微笑みまです。TRY6での出会いを通して、使う人に喜んでもらえる商品を提供できるようになりたいと考えています。

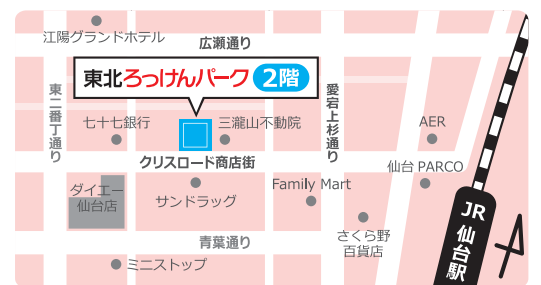
「アトリエK A O R R I」の石川かおりさんは、ファンタジーの世界を描いています。幼いころから油絵を習い、デザインやイラストの仕事を経たあと、個展を中心に幻想的な作品を発表してきました。想像することが楽しさや希望につながる、自分の絵を入り口にして日常の中で心の旅をする時間をもってもらえたら嬉しい、と石川さん。独創的な絵の世界を気軽に楽しめる雑貨やアクセサリーも好評で、ブランド化を目指し物販にも力を入れていきたい、その基礎をTRY6で学びたいと思っています。

「Paddy's Front Store」というお店の由来を尋ねると、名字の「前」がfront、田がpaddyなんです、と前田剛典さん。今年の4月に立ち上げたばかりのネットショップでは、自分自身が使いたいと思う商品を集めました。カジュアルで丈夫な商品を、幅広い世代に愛用してもらいたい、アパレル通販の仕事をしていた前田さんは、前職で得たノウハウを活用しながら、将来的には店舗を持ちたいと考えています。店舗運営の力をこれからTRY6で磨きます。

気になるショップが続々登場のTRY6。他にも個性的なお店がたくさん! 他にはない商品をお探しい方は、ぜひ東北ろっけんパーク2階のチャレンジショップをのぞいてみてください! 素敵な店主たちがお待ちしています!



トライシックス TRY6 チャレンジショップ  
仙台市青葉区中央2-5-8 東北ろっけんパーク2階  
TEL/022-395-6121  
営業時間/10:00~19:00(日曜日は17:00まで)  
定休日/木曜日  
<http://tohoku-rockenpark.com/try6/>





# オープニングキャンペーン実施中! 11月26日(水)まで

新規3ショップを加えて、後期オープンに合わせて各ショップがそれぞれキャンペーンを行っています。詳細については、ショップ店頭まで。

※数量限定のキャンペーンもございます、予めご了承ください。

## アトリエKAORI **NEW**



石川かおりさん

### ファンタジー絵画と雑貨暮らしにアートを

想像力が溢り着いた少し不思議なファンタジーの世界を描いています。その一部から誕生したストラップやノート、アクセサリなど、雑貨そして身につけるアートまで、細密な油彩画の世界を普段使いで楽しんで頂けるよう“Happy fantasy”として様々なグッズを展開。原画も販売します。



## umi **NEW**



木村歩未さん

### ゆるふわアクセサリ&小物

身につけてお出掛けするのが楽しくなるようなアクセサリや小物づくりを目指しています。季節ごとに様々な素材やデザインでピアスやイヤリング、ヘアアクセサリ、バッグなどをつくっています。ぜひ、あなたのお気に入りの一点ものを見つけにお越しください。



## Paddy's Front Store **NEW**



前田剛典さん

### カジュアルバッグとオリジナルイラストTシャツ・雑貨

様々な洋服に似合う、そんなカジュアルでおしゃれなバッグを取り扱っています。普段使うものだからこそ、長く使える良いものを。シンプルで、味のあるオリジナルイラストのTシャツ・雑貨などございます。どんどん新商品も追加していきますので、ぜひご覧ください。



## カラービーズマーケット



遠藤宏美さん

遠藤博さん

### 夢膨らむバルーンの小さなお店

バルーンは人を笑顔にし、幸せな気持ちにさせてくれます。卓上に飾る華やかな贈り物(バルーンアレンジメント)をはじめ、浮かぶバルーン電報、イベント・ウエディングの会場装飾もお客様のご要望にお応えします。心に残るバルーン制作・演出のお手伝いをします。お気軽にご相談ください。



## アリオンカ



岩松英彦さん

### 本格スラヴ家庭料理のテイクアウト&ケータリング

ロシア・ベラルーシ・ウクライナで親まれる、どこか懐かしい、優しい味のスラヴ料理。お持ち帰り日替わり料理からパーティー、イベント用のオードブルやケータリングまで、オーダーに合わせてお作りします。いつもとちょっと違った東ヨーロッパスタイルはいかがですか?



## MATA handmade cases



渡部真理さん

### USAコットンから作るオリジナルスマホケース

毎日使うものだからこそ特別なものを。世界に1つだけのスマートフォンやタブレットのケースをオーダーメイドでお作りします。独特の雰囲気を持つUSAの生地は、見るだけでワクワクする様な色や柄ばかり。皆さんのお気に入りの探しにお越し下さい。



## TRY6卒業生活躍中!

### 仙台から、オトナスタイルを発信「イシー商店」

第2期生としてTRY6に出演した石井克典さん。デニムなどユニセックスな衣料品を製造販売しています。お客さんは30代から40代。女性ファンも多く、中にはwebで商品を見て東京からわざわざ訪ねてくれた方も。期間限定ショップ「プラスアール」にも出店。現在移転オープンに向けて準備中。



イシー商店についてはフェイスブックをご覧ください



石井克典さん

イシー商店 フェイスブック

<https://www.facebook.com/ishiishotens>

# たびむすび

INFORMATION



秋も足早に過ぎ、季節は晩秋から冬に移ろうとしています。

東北の寒い冬、温泉に入って体を温めませんか？ 温泉に入るだけではない新しい楽しみ方をご紹介します。

手配旅行

参加者募集

山形県大蔵村モニターツアー

## 肘折温泉 「さんげさんげ」と冬の湯治場三昧

山形県の北東部に位置する最上地方。最上川の恵みを受けた豊かな自然や出羽三山の参道口として伝わる山岳信仰などの文化は、地域の人々にとっては「アタリマエ」のもの。地域の資源を観光客の目線でもとらえなおし、新しい価値の創造を探るためのモニターツアーを実施します。

今回は、肘折温泉を拠点として、出羽三山に古くから伝わる山伏の年越し行事「さんげさんげ」を体験。見るもよし、行列に参加するもよし、直会では地域の方との交流も。かんじきで源泉や祠を巡り、心と体を癒す「湯治」の楽しみ方も学びます。



雪深い地ならではの文化



火入れ祈祷

行程	
1/6 (火)	14:00 宿舎チェックイン ↓ 散策・湯治場体験 ↓ 夕食 ↓ 勤行体験・交流会
1/7 (水)	朝食 ↓ 「さんげさんげ」参加 ↓ 直会(交流会・昼食) ↓ 14:00 解散

■出発日 2015年 1月6日(火)～7日(水) 1泊2日

■旅行代金 お一人様 10,000円(税込)

■集合場所・時間 肘折温泉「つたや肘折ホテル」14時00分(肘折温泉に直接集合)

■添乗員 同行しません ■定員 10名(最少催行人員6名)

■宿泊 肘折温泉「つたや肘折ホテル」湯治棟 和室定員利用

■旅行代金に含まれるもの

宿泊、食事(朝食1回、昼食1回、夕食1回)、散策・湯治体験料

■旅行代金に含まれないもの

自宅から集合・解散場所までの往復交通費、その他個人的な費用

■申込方法 TELまたはメールでたびむすびまで

■お支払い 当日、受付時に現金でお支払いください

<企画>最上まちづくり株式会社 <旅行催行>㈱たびむすび

<協力>肘折地区/㈱ゆいネット/㈱風の旅行社/最上の元氣研究所

●この企画は、山形県が「最上地域観光サービス候補集作事業」として行う実証実験(モニターツアー)です。

※画像は昨年までのもので実際の状況とは異なります。

※「さんげさんげ」行列は女性の参加も受付ますが、当日の天候や地域の状況で参加不可となる場合があります。



### 「さんげさんげ」とは？

白装束を着た村の男たちが「さんげさんげ 六根罪障」と唱えながら、法螺貝(ほらがい)の音とともに町を練り歩きます。「さんげさんげ」とは「懺悔」が由来と言われており、人間の六感から生ずる罪けがれを落とすという意味があります。1年の無病息災・五穀豊穡を祈願する行事です。

株式会社 たびむすび (一社) 全国旅行業協会正会員 宮城県知事登録旅行業2-344号

たびむすび営業部(㈱ゆいネット内) 〒980-0013 仙台市青葉区花京院2-1-14 花京院ビル12F TEL.022-748-6230 FAX.022-726-0343

■e-mail [info@tabimusubi.co.jp](mailto:info@tabimusubi.co.jp) ■WEB <http://www.tabimusubi.co.jp>

営業時間:月～金 9:00～17:00 ※画像はイメージです。 ※事情により行程が変更になる場合がございます。 ※上記アドレスからのメールを受信できる状態でお問い合わせください。

取消料等詳しい旅行条件を説明した書面をお渡します。内容を事前にご確認の上、お申込みください。

お申込み・  
お問い合わせ

たびむすび



## 平日も温泉に泊まろう!

平日限定、金曜利用もOKのお得な宿泊プラン。  
都会の喧騒から離れ、体と心をゆったり休めましょう。

●設定期間 / 2015年3月31日までの平日、1泊2日 ※ただし、祝日・振替休日・特定日は除きます

### 「アカヘイ」プラン



### 赤倉温泉 湯守の宿 三之丞

- 宿泊料金 / お一人様 **7,020円** ※別途入湯税150円がかかります (税・サービス料込)
- 食事 / 夜食1回(おにぎり2個)、朝食1回  
夕食をご希望の場合2,160円(税込)追加。  
前日までの予約。
- お部屋 / 和室6畳(バス・トイレなし)
- チェックイン / 15:00(最終チェックイン20:00)
- チェックアウト / 11:00
- お支払い / チェックアウト時に現金にてお支払いください。

### 「ナルヘイ」プラン

### 東鳴子温泉 旅館大沼



- 宿泊料金 / お一人様 **7,000円** ※別途入湯税150円がかかります (税・サービス料込)
- 食事 / 夜食1回(おにぎり2個)、朝食1回  
夕食をご希望の場合1,800円(税込)追加。  
前日17:00までの予約。
- お部屋 / 本館又は湯治館利用(いずれも原則バス・トイレなし)
- チェックイン / 14:00(最終チェックイン20:00)
- チェックアウト / 10:30(通常10:00)
- お支払い / チェックアウト時に現金にてお支払いください。

### 鳴子温泉 登良家旅館



- 宿泊料金 / お一人様 **6,480円** ※別途入湯税150円がかかります (税・サービス料込)
- 食事 / 夜食1回(おにぎり2個)、朝食1回  
夕食をご希望の場合2,160円(税込)追加。  
前日17:00までの予約。
- お部屋 / 和室6畳(バス・トイレなし)
- チェックイン / 15:00(最終チェックイン21:30)
- チェックアウト / 10:00
- お支払い / チェックアウト時に現金にてお支払いください。

#### イベントインフォメーション

さくたんとうじ

## 「朔旦冬至～ヴェジタリアンディナーと植物療法のお話～」

12月22日は、新月と冬至が重なる日。「朔旦冬至」と呼ばれ、19年に1度訪れる貴重な日です。その朔旦冬至の日に、大地から湧き出る源泉掛け流しの温泉につかり、この特別な日のために岩佐侑実さんによって考えられたお料理を楽しみ、植物療法のワークショップを受けてみませんか？  
心身を解放し、一年の疲れをとりましょう。

- 日 時 2014年 12月22日(月) 18:00～
- 場 所 旅館大沼「母里乃館」
- 参加費 イベント参加 **7,000円**(税込)  
旅館大沼  
宿泊セットプラン **14,000円**(税込) イベント参加費含む、1泊朝食付
- お料理とお話 岩佐侑実さん(植物療法家 / ヴェジタリアンカフェ「ノワイヨ」主宰)
- 申込方法 TELまたはメールでたびむすびまで
- お支払い 当日、受付時に現金でお支払いください



参加者募集

<イベント主催>ソイズ合同会社  
<申込受付>株式会社たびむすび