

創業600年を誇る糰屋三左衛門こうじやさん ざえもんとの初コラボレーション
世界が注目する発酵文化のひとつ、「麴」を学ぶ1日限定イベント
名古屋観光ホテル日本料理「呉竹」で2024年3月17日(日)に開催

2023年度、“つなぐ”ホテルとして「旅を発信する」～The destination for journey～をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕)は、2024年3月17日(日)に、日本料理「呉竹」にて糰屋三左衛門とのコラボレーションイベントを開催いたします。

昨今、海外からの注目度は高いものの、あまり詳しく知られていない「麴」の基本を学び、ランチもついた1日限定イベントを通じて、その知られざる魅力に迫ります。



種麴が出来上がった際に手で確認している画像
(緑色の粒はお米を原料として麴菌を生育し、麴菌の胞子が大量に育てたもの)

< 概要 >

- 【開催日時】 2024年3月17日(日) ※3日前までの要予約
11:00～12:00 麴の基本を学ぶレッスン
糰屋三左衛門 第二十九代当主 村井裕一郎氏を迎え、麴の基本からその奥深い魅力についてお話をいただきます。
12:00～13:30 麴を使用したランチ
和食にとって欠かせない「麴」を使用し、2022年 愛知県優秀技能者(あいちの名工)を受賞した料理長 永田が腕を振るう和食ランチをお楽しみいただきます。
- 【料 金】 9,500円(レッスン費・ランチ・プレゼント・税金・サービス料込)
- 【会 場】 日本料理「呉竹」

【MENU】 鰻の塩麴焼き(塩麴に漬け込むことで旨みをぎゅっと閉じ込めた鰻をふっくらと焼き上げた一品)、鶏の甘酒焼き(甘酒に漬け込み、焼き上げた一品。甘酒のほのかで優しい甘みを感じる柔らかな味わい)などを含む和食ランチ。お弁当スタイルでご用意いたします。

【ご予約・お問合せ】 052-231-2247(呉竹直通)

https://www.nagoyakankohotel.co.jp/restaurant_bars/kuretake/kuretake/#entry58822

※掲載画像はイメージ
※料金はいずれも税金・サービス料込み

■糀屋三左衛門(愛知県豊橋市牟呂町内田 111-1)

室町時代創業の種麴メーカー。室町時代後期に将軍から賜ったとされている許し版が現存している。創業以来、麴づくりのもととなる種麴を醸造メーカーに提供し、現在その顧客は3,000社以上を誇る。

現在、日本独自の「麴文化」を継承していくためデザイン経営を取り入れ、麴文化のアート化、ホビー化を目指した新規事業に取り組んでいる。

麴の美味しさや体験をお客様へお届けしたい想いから、甘酒や塩麴、家庭用の種麴・麴などの商品の製造・販売も行っている。

<https://kojiyasanzaemon.jp/>



■名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦 1-19-30)

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋に国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし、1936年12月16日に開業したホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ(81.5m)を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして新館営業を開始し、2024年に開業88周年を迎えます。

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



■エスパシオエンタープライズ株式会社(本社:名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8階)

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルのほか、関連事業としてさまざまなレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部 吉村

TEL:052-231-8090 Mail:pr-marketing@espacioenterprise.com