

# お味見会 ワークショップ

## NEWS

2026 冬・春

弘化台の  
お店で開催  
します

果物や野菜を通して、自分の好きな味に気づいてもらう  
体験ワークショップを開くのもわたしたちが大切にしてい  
る活動の一つです。旬ごとの青果を使って酵素ジュース  
を作る教室や土佐文化を伝える教室も開催しています。  
小さい店だからできることがあります。

### 冬の手仕事 ワークショップ

要予約

1/20(火) 10:00～12:00

## 大寒、手前味噌を仕込む

- ・大豆：北海道産『とよまさり』・山形産『里のほほえみ』
- ・糀：四万十町井上糀店『米糀』
- ・塩：銀象『まだ名もなき発酵のためだけに作られた塩』

講師：大住 恵美さん Duoce・料理教室主宰

参加費：お一人 4500円

冬の最も寒い時期とされる「大寒」の頃に味噌を仕  
込む伝統的な「味噌の大寒仕込み」という製造方法  
があります。この時期は、空気中の雑菌類が少なく  
味噌がゆっくりと発酵・熟成するため深みのある風  
味豊かな味が生まれるとされています。  
この大寒の日に講師の大住さんをお招きし、ご自分  
の味噌を仕込む手前味噌のワークショップを開催し  
ます。塩は、『まだ名もなき発酵のためだけに作ら  
れた塩』を土佐市新居の塩杜氏銀象さんより届けて  
いただきます。大豆にも糀にも塩にもこだわった、  
手前味噌を仕込んでみませんか。味噌仕込みの後  
は、ご飯と味噌汁・冬野菜を味噌と共に楽しみな  
ください。

人気の定番ワークショップ

要予約

## スーさんの韓国料理教室

講師：李 秀哲さん

日時：4月上旬開催予定（日程調整中）

10:00～（約2時間）

参加費：お一人 3500円

- \* 韓国出身のスーさんが韓国語を交えながら  
教えてくれる大人気のお料理教室です。  
毎回あっという間に満席になっております。  
ご希望の方は是非お早めのお申込みをお待  
ちしております。
- \* メニューは現時点では未定です  
決定次第お知らせさせていただきます。

## ワークショップに関する お知らせ

当店は市場内店舗で外気を遮る壁やドアが  
ありません。ご来店慣れしていない方には  
耐え難いほどの極寒となる環境です。  
参加者の皆様の健康面の観点から、  
1月下旬～3月中は店内で行うワークショ  
ップを全面的に中止させていただきます。  
充電期間を経て4月上旬より再開させてい  
たきます。ご迷惑をおかけしますが、よ  
ろしくお願いいたします。

## 旬のお味見会

事前予約不要

〈毎月第1・2土曜 9:00～12:00〉

無料で参加できる店頭での食べ比べ会です。  
お気軽にご来店ください。

\* 入荷状況により、食べ比べの内容が異なる場合があります。  
ご了承ください。

1月

1月のみ変則

1/17(土) 早春柑橘食べ比べ

1年で1番柑橘の種類が多い季節。馴染みある  
品種からレアな品種まで是非お楽しみください。

1/24(土) いちご食べ比べ

春先が旬のように感じますが、寒い冷え込む季節  
のいちごは格別です。八百屋のおすすめ時期の  
いちごを是非お試しください。

2月

2/7(土) いちご食べ比べ

1/24に引き続き、美味しい時期のいちごの食べ  
比べ。連続でご来店いただいてもお楽しみいた  
だけよう産地や品種を変えながら準備します。

2/14(土) 土佐文旦食べ比べ

2/13の土佐文旦の日を受けて、1日違いで土  
佐文旦食べ比べを行います。産地違いなど、  
ご自分の好きな味を探してみてください。

3月

3/7(土) フルーツマト食べ比べ

マトといえば夏のイメージがありますが、  
高知のフルーツマトが美味しいのは春先。こ  
の時期にしか食べられない濃い味フルーツ  
マトをお楽しみください。

3/14(土) 小夏食べ比べ

高知のフルーツの中でもファンが多い柑橘。皮  
に切れ目を入れた途端に爽やかな香りが広が  
ります。香りで癒されながらお楽しみください。

## 【お申込み・ご案内】

- お申込みはラインが便利です。  
ワークショップやお味見会を  
随時ご案内します。



- 電話でのご予約も受け付けています。

Tel 088-882-3989 Fax 088-882-3120

高橋勢子商店 〒781-0811 高知市弘化台12-12