

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できます。

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お楽しみください。

人気の定番ワークショップ スーさんの韓国料理教室

要予約

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だきます。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。
お気軽にお来店ください。

* 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。

1/17(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。

1月
1月のみ変則

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る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。

2月

3/7(土) フルーツトマト食べ比べ

トマトといえば夏が旬のイメージがありますが、高知のフルーツト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ト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LINEが便利です。
ワークショップやお味見会を
随时ご案内します。



- 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