

# 『実践 おいしいうつわVol.2』



～三州三河みりんの醸造元で聞く、こだわりの「みりん」のお話と  
地産地消でたっぷり味わう三河の春～



三州三河みりん醸造元 角谷文治郎商店、みりん仕込みの現場見学とみりんのお話。  
地元三河で地産地消を実践する、日本料理 小伴天 四代目店主、長田勇久氏のお話。

「みりんと料理」・「料理とうつわ」おいしい関係をみりん醸造元でお楽しみいただけます。

春の芽吹く季節、三河の醸造元で、「みりん」と「料理」と「うつわ」を楽しむひととき…。  
ぜひ、お誘いあわせの上、ご参加下さいませ。

みりんの試飲がございましたが、お車の方はご遠慮下さいませ。

※写真はイメージです

- ▼ 日 時…平成25年4月13日(土) 10:45～13:00(名鉄碧南駅前からバスで送迎あり)
- ▼ 場 所…角谷文治郎商店 碧南市西浜町6-3 本社蔵
- ▼ 人 数…20名 (定員になり次第終了させていただきます)
- ▼ 会 費…¥5,000 (おひとり様、事前に徴収させていただきます。)
- ▼ お申し込み…電話(0572)67-3320 FAX(0572)67-3321

Eメール [info@oishiitsuwa.com](mailto:info@oishiitsuwa.com)

担当 (株)萬皿屋 安田 敬二 (夜間休日は090-9618-2636)

おいしいうつわ <http://www.oishiitsuwa.com>

※お申し込みの方には、改めて詳しくご案内申し上げます。



かいいれの様子



角谷文治郎商店  
代表取締役  
角谷 利夫氏



日本料理 小伴天  
四代目 店主  
長田 勇久氏



前回、窯元での  
会食の様子

料 理：日本料理 小伴天 四代目 店主 長田勇久氏  
協 力：三州三河みりん 株式会社 角谷文治郎商店  
主 催：株式会社 萬皿屋 おいしいうつわ