

2024年 春

千駄ヶ谷 キッチン&マルシェは、リニューアルスタートします。

Sake and our kitchen with the local foods

— 5月10日（金） 11日（土） —
リニューアルスタート



発酵食品・麴 地域の食文化 ペアリング

Sake and our kitchen with the local foods とは、日本の地域の食文化をテーマに、日本酒に合う、地域の食材を使った体によい日本酒の肴のつくり方とペアリングのコツを楽しく学ぶ、大人の食育サロンです。



日本酒と料理、それぞれの専門家による、実践的な内容で皆様の食卓に健康と豊かな時間を、お届けします。



手島 麻記子
株式会社彩食絢美
代表取締役

日本酒スタイリスト
名誉唎酒師酒匠
食文化研究家



軽部 日佐子
柚木庵 主催

NPO食育インストラクター
1級ゴールド
和漢薬膳食医1級
東洋薬膳茶スペシャリスト
野菜ソムリエ
シニアフードアドバイザー
発酵食品ソムリエ