

# 未来につなぐ市

ふる たず あたら し  
故きを温ねて新しきを知る

## - 温故知新 -

心・体にやさしい商品  
手づくり雑貨の販売

子どもも楽しめる  
ワークショップ

美味しいフード  
安心野菜と加工品

SAKE BAR  
チーズペアリング

手前味噌教室

蔵見学と  
テイスティング

マインド  
フルネスヨガ

富久錦 FU の  
石けん作り

などなど…  
たくさん企画中!

次世代に繋いでいきたい

コト、モノ、そして想い。

酒蔵を舞台に、ふと見つめ直すと再発見できる

そんな心の豊かさを感じる“市”です

2018年3月11日(日)

10:00 ~ 15:00

場所：ふく蔵

【主催】富久錦株式会社・MIKIYA

富久錦

## ◎やさしい・こだわりの品販売

- ・オーガニックコットンやリネンなどの良質の衣類や雑貨
- ・農家さんの野菜や加工品
- ・安心安全で体に優しい食べ物
- ・お酒に合うおつまみ
- ・手作り雑貨の販売

## ◎いろいろなお酒を愉しむ SAKE BAR と、チーズとの相性を探るペアリング



ふく蔵内に SAKE BAR を設置。イベント当日より蔵出しの、「純米大吟醸しずく生酒」のほか、いろいろなお酒をお愉しみいただけます（無料）。また、ベビーチーズでおなじみ Q・B・B の各種チーズで、日本酒との楽しみ方をご提案します（無料）。

## ◎酒蔵見学と、杜氏さんから教わるテイスティング（予約不要・当日受付）



蔵見学所用時間 約1時間 ①10:30～ ②12:00～ ③13:00～

お酒を知るには、その製造過程を見るのが一番。富久錦の酒蔵へ！  
熟練の杜氏（酒蔵の最高製造責任者）さんから粋なお酒のたしなみ方について教えていただきます。

## ◎未来につなぐ、ワークショップ（要予約）

### ■手前味噌教室



【菌との共存】味噌には、先人たちの知恵がぎゅっと凝縮されています。次世代につなぐ味噌仕込み。お一人2キロの味噌を仕込みます。

金額 | 4000円(税込) 場所 | 会議室

時間 | ①11:00～12:30 ②13:30～15:00



申し込み先 | komesyuka71@gmail.com

講師 | 米種花 松本きくこ

### ■富久錦 Fu の石けん作り



【洗う】を手作る暮らし。誰かを思い手作るひととき。富久錦の Fu の酒粕・日本酒・香りを閉じ込めた石けんを作ります。

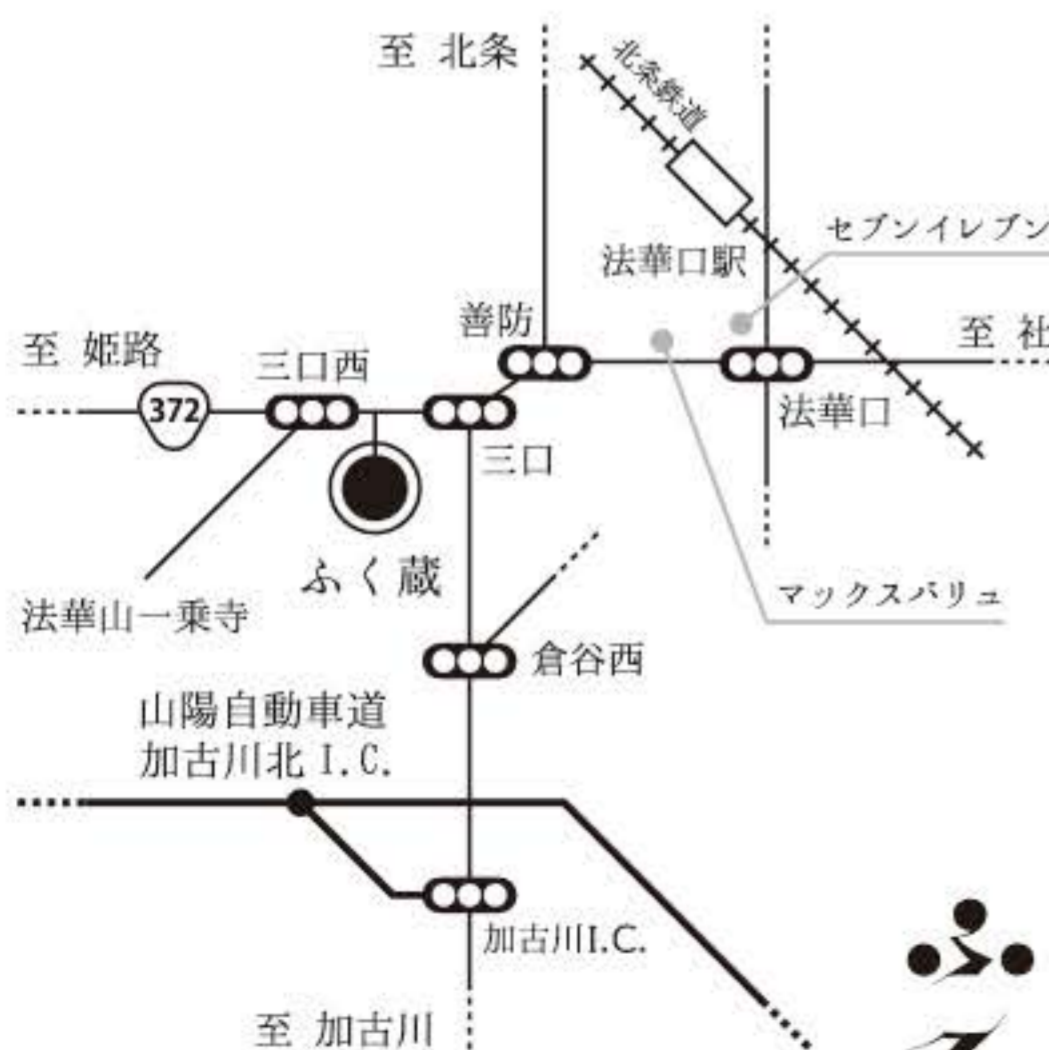
金額 | 1500円(税込) 場所 | 会議室

時間 | ①10:30～12:00 ②13:00～14:30



申し込み先 | info@mauruuru08.com

講師 | Mauruuru Maki



兵庫県加西市三口町1048  
0790-48-2005 <http://299.jp>



### ■"今を丁寧に味わう" マインドフルネスヨガ



瞬間瞬間の出来事をありのままに気づくヨガです。「今ここ」を丁寧に味わってみませんか。静かで安らかな時間をご一緒に。

金額 | 1000円(税込) 場所 | 奥座敷

時間 | ①11:00～12:00 ②13:00～14:00

持ち物 | ヨガマット有。体温調節ができる服装や、ブランケット、飲み物等をお持ち下さい。



申し込み先 | info@yoga-megumi.jp

講師 | 一般社団法人日本ヨガのめぐみ協会 吉識

※全ての企画は予定となり、変更となる場合があります。

「未来につなぐ市」詳細・最新情報は  
<http://mikiya888.com/category/blog/event/>

「未来につなぐ市」に関するお問い合わせは  
MIKIYA 079-431-3829 [info@mikiya888.com](mailto:info@mikiya888.com)