

ヤマサちくわ

1 DAY POP-UP SHOP

in 京橋

豊橋名産
ヤマサちくわ

一日だけの
Special Event!

おでんの日2月22日*のイブ

2020年2月21日(金) 10:30 ~ 21:00

場所: Kitchen Studio SUIBA

〒104-0031 東京都中央区京橋 1丁目 12-7

- ・東京メトロ銀座線 京橋駅 6番出口より徒歩5分
- ・都営浅草線 宝町駅 A6番出口より徒歩5分



<https://sui-ba.com/>



お楽しみ、いろいろ!

Food & Drink

アツアツ美味しい、
自慢のおでんは5種類!

東三河・豊橋の酒蔵のお酒など、
おでんや練り物に合うお酒で乾杯!

ヤマサちくわ名物「炭火烧ちくわ」や
揚げたての練りもの料理が登場!

SHOP

ちくわ・各種練り製品やオリジナルグッズ、
東三河・豊橋の新鮮な野菜やお酒などおすすめ商品を販売。
おでんや揚げたての練り物は Take Out も OK!



Workshop

ちくわワークショップ開催! (予約制)
ヤマサちくわ七代目・佐藤元英による講座&炭火烧ちくわづくり体験



店内でのご飲食は開催時間中ご提供しております。17:00からは「立ち呑みおでん GEN-B (げんび〜)」も開催!
「ちくわワークショップ」「立ち呑みおでん GEN-B (げんび〜)」の詳細は別紙をご覧ください。

ヤマサちくわ、お江戸・京橋で初めての POP-UP SHOP です。
スタッフ一同、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

*アツアツおでんを「2」(ふー)と「22」(ふーふー)!!として食べることから、2月22日がおでんの日として制定されています。(制定は、新潟で活動をしている「越乃おでん会」)



ヤマサちくわ 1 DAY POP-UP SHOP in 京橋



ちくわワークショップ 参加費：お1人様 2,000円

ヤマサちくわ 七代目・佐藤元英による講座&炭火烧ちくわづくり体験と
店内で利用できる1,000円分のチケット付

予約制

1部 11:00 ~ 12:00

2部 14:00 ~ 15:00

3部 19:00 ~ 20:00

◎各回とも定員になり次第、締め切りとなります。ご予約はお早めに。



江戸時代から190余年続く「ヤマサちくわ」が次の時代へも「日本の食文化・魚食文化を美味しく伝え続ける」ために開催している「ちくわワークショップ」。ヤマサちくわの味の伝承は、水揚げされた魚介類をいかに新鮮なうちに加工し、さまざまな料理として楽しまんとする先人の知恵から生まれました。

その代表でもある「ちくわづくり」を体験いただきます。竹に巻いたすり身を炭火で丁寧に焼いて、味わうという体験！体験の前には、日本の魚食文化の歴史やヤマサちくわの歩み、現代の練り物に関するお話をヤマサちくわ七代目・佐藤元英がわかりやすくレクチャーいたします。



立ち呑みおでん GEN-B (げんび〜)

チケット制：1アイテム 500円

17:00 (OPEN) - 21:00 (Close)

17:00からは、立ち呑みスタイルでおでんを「ふーふーふー」。ヤマサちくわに伝承される先人の保存や加工の知恵が詰まった練り物料理をつまみながら、それに合わせたお酒を楽しんでいただきます。美味しく食べて、楽しく語らうひとときを！

店内でおでんや練り物料理、飲み物を自由にご購入いただきお召し上がりください。おでんは、5種類をご用意。練り物料理は、出来たて、揚げたてをご提供します。飲み物は東三河・豊橋の酒蔵のお酒やヤマサちくわの練り物に合うお酒をご用意しております。

◎立ち呑みおでん GEN-B (げんび〜) はご予約の方優先になります。

ご予約の場合

お1人様 2,000円

店内で利用できる2,500円分のチケット付

500円
お得!



*GEN-B (げんび〜) は、三河弁で「食いしん坊」を意味します。

ちくわワークショップ・立ち呑みおでん GEN-B (げんび〜) のご予約はこちらへ

お名前、ご職業、メールアドレス、ご連絡先電話番号、参加人数、ちくわワークショップご参加の場合はご希望の部を明記の上、メールにて gen-b@chikuwa.co.jp へお申し込みください。

申込締切：2020年2月18日(火)

※キャンセル料が発生する場合があります。予めご了承ください。

◎お電話でのお申込みは、下記の受注センターへ。

お問い合わせ ヤマサちくわ株式会社

〒440-0086 愛知県豊橋市下地町橋口 30-1

☎ 0120-803-489 (受注センター) 9:00 ~ 17:00