

福井発酵スクール

永平寺典座老師と精進の極意を学ぶ



Produced by

発酵デザイナー 小倉ヒラク

## 講師のご紹介



### 大本山永平寺 典座老師 西村眞典氏

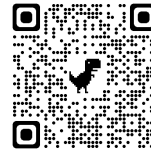
大学卒業後、大本山永平寺に安吾、典座寮に配属され精進料理を学ぶ。永平寺乞暇後、華道・茶道を学ぶかたわら中華、フレンチ、イタリアン等の料理教室又ワイン、日本酒、紅茶等も学習する。曹洞宗ブラジル別院の摂心の典座として四回渡伯。外務省の外郭団体、国際交流基金の催しで、中欧のスロバキア・チェコ・ハンガリー・ポーランドで米料理を調理する。自坊で料理教室を主催する傍らコープこうべ共同学苑等で精進料理を指導。趣味は陶芸、乗馬。令和4年5月5日、大本山永平寺典座に就任。

## 今回使用の調味料

### 有機純米酢 老梅

国産有機米のみを原料に造った純米酢です。まず米から酒を造り、その酒を伝統的な静置発酵により酢に変えます。米酢にありがちなムシ臭がなくフルーティな香りと穏やかで豊かな酸味が特徴です。

河原酢造（大野市）



### 純米酒 九頭龍 逸品

飲み飽きしないやわらかな味わいと爽やかな酔い心地で、知らぬ間にお酒がすすみます。爛してよし、冷やしてよしのうまさ抜群の逸品です。

黒龍酒造（永平寺町）



### つぶ味噌 蔵

永平寺の味噌蔵の味噌を再現した味噌。原料調達から配合、仕込み、熟成と、永平寺で使われている味噌と同じように作りました。永平寺御用達の米五だからこそできる逸品です。やや辛口で味噌の旨味がしっかり味わえます。

米五のみそ（福井市）



### 本みりん ふくいの本みりん

福井に『本みりんの文化を残したい』という想いで生まれた福井市産のもち米とコシヒカリを使用した本みりんです。全て手作業により造られる味わいはコクがあってまるやか。因みに飲んでも大変美味しいです！

田嶋酒造（福井市）



### 濃口しょうゆ 精選 1ℓペットで販売の商品は「大野のおしょうゆ」

北陸福井の特徴である、甘いおしょうゆを代表するおしょうゆ。甘みと同時に旨味成分も多く、卓上用としても調理用としても幅広くお使いいただけます。

野村醤油（大野市）



### 薄口しょうゆ 淡口

甘みのあるすくちしょうゆです。素材を活かした調理にご利用ください。また、淡口は県内蕎麦店のプロに認められ、多くのお店でお使いいただいております。

### 濃口しょうゆ 名前のない醤油

地元越前大野在来種「大だるま大豆」と国産小麦を使用し、2年発酵熟成させた天然醸造しょうゆ。通常のこいくちしょうゆとしてお使いいただけます。