



ドイツ料理じゃない!?  
めくるめくソーセージの世界!



村上さんの  
解説付きで  
ソーセージが  
食べられます!!

マナビバ終了後  
懇親会 開催  
18:30~20:30  
(希望者のみ、会費 2,000円)

共通するのは食材を混ぜ合わせて  
「ふくら」に入れるということ  
幅広い年代、性別関係なく食卓で愛されるソーセージ。  
なぜ?これほどまでにヒトの日常に根付いているのか??  
その謎に迫る!いつものウイナナーから世界のソーセージまで  
一緒にひとつひとつ紐解いていきましょう!!

1/27 Sat | 17:00-18:00 @見晴亭

講師 現代ソーセージ研究家  
村上 武士さん ハヤリテラス店主

お申し込みは  
こちら



現代ソーセージ研究家 / 全国食肉検定委員会認定「お肉博士1級」/  
一般社団法人エシカル協会認定「エシカルコンシェルジュ」

福島県いわき市出身。役者を目指して劇団を渡り歩くも料理の道に目覚め転進。様々な料理店の経験中ソーセージの奥深さに魅了され 2009 年東京恵比寿に世界のソーセージ専門店 "hayari" をオープン。2012 年『シャルキュティエのソーセージレシピ』誠文堂新光社より発刊。2016年上野原市に移住。工房併設カフェ「ハヤリテラス」オープン。2023 年 DLG (ドイツ農業協会) 国際コンテスト金賞。現代ソーセージ研究家としてメディア出演、執筆、レシピ開発などを手掛ける。日々、ソーセージ=筒形料理<<お料理としてのソーセージ>>を追求している。

主な出演歴:TBS「マツコの知らない世界」テレビ朝日「食彩の王国」日本テレビ「ヒルナンデス」など