



マールツァイトで24年間、ミルク酵母とともに

白井幸子さんが一念発起して立ち上げたマールツァイトは、無農薬の草を食べて育った牛の乳から作る100%自家培養の酵母菌を使うパン屋さん。この春、店長を後任に譲り、これからはフランスチーズ鑑評騎士、またギルドクラブジャポン会員として、長野県小諸市の別宅を、主に地元産で、おいしく良質の野菜等を使ったチーズ料理を供するランチカフェとして準備中。茗荷谷界隈でのマールツァイトの24年間の歴史を振り返り、コミュニティづくりも視野に入れた今後の展望も語っていただきます。

白井幸子和プロフィール

長野県長野市生まれ。日本で初めて「ミルク酵母のパン」を作ったパン屋さんとして全国にも有名な「マールツァイト」の創設者。一般的なパン作りを教えるうちにミルク酵母と巡りあい、関心をもち探求するうちに、ドイツパンを日本語に訳し又低温殺菌乳の研究者に認められ、その後も複数の有名店に卸をしながら3年間品質と技術に磨きをかける。2000年、文京区大塚3丁目に「マールツァイト」をオープン。ワイン・チーズのセミナーも開催し、2003年「シュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ」(フランスチーズ鑑評騎士)に叙任される。

4月22日旬

19:00~20:30

参加費:無料

↓参加申し込み



• • • Peatix

OTSUKA OPEN SPACE 大きくひらく、つながる場。



文京区大塚 1-4-1 (※会場までの案内は裏面参照)

大塚地域活動センター開館時間

月~金 : 9:00 ~ 20:00

土日・祝:9:00 ~ 17:00

住所:文京区大塚 1-4-1 中央大学 茗荷谷キャンパス 2階

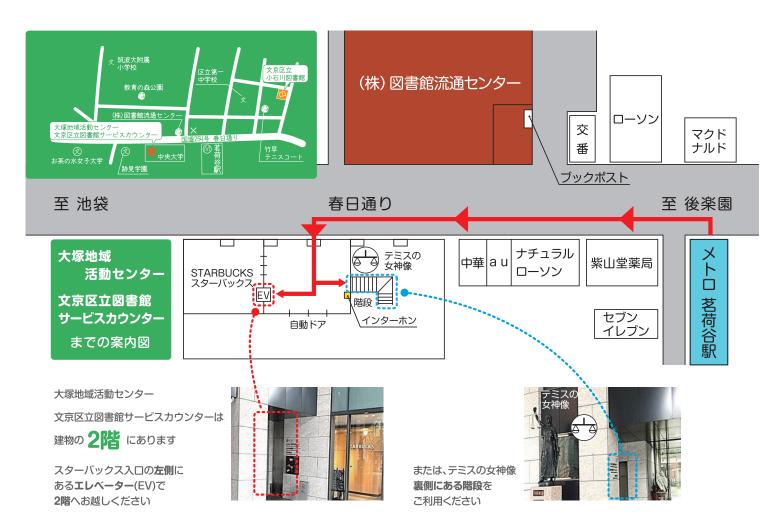
申込・問合:大塚地域活動センター オープンスペース企画事務局

(運営:図書館流通センターサポート事業推進室 Myogadani Lab.)

E-mail: otsukaop@gmail.com



Oos のアクセス



文京区立大塚地域活動センター

〒112-0012 文京区大塚1丁目4番1号 電話 03-3947-2624

