

酒蔵で学ぼう!

2015
第三弾

今回のテーマは「麴」です。麴とは蒸した米や麦などにカビ（麴菌）を生やしたものです。カビがつくる各種分解酵素の作用で日本では古くから日本酒や焼酎、さらに味噌、食酢、漬物、醤油などの発酵食品が製造されてきました。麴に塩と水を加えて、発酵・熟成させたのが塩麴で、日本の伝統的な調味料です。

「麴の魅力と塩麴セミナー」開催のお知らせ

塩麴で料理をおいしく、さらに健康にいい

- 内 容: 麴を使って塩麴の簡単な作り方を実際に作業をしながら勉強します。
- 場 所: 中国醸造 1F やすらぎ醗酵房ショップ内
- 日 時: 第1回…4月22日(水) 13:30~14:30
第2回…4月23日(木) 13:30~14:30
- 会 費: 2,000円 / 「オリジナル塩麴キット」がお土産です。
※「オリジナル塩麴キット」は1回分の手づくり塩麴ができます。
- 定 員: 各会20名程度です。
- 申込み方法



お電話での参加申込み

0829-32-9122

【受付時間】
10:00~17:00
(月曜定休日)



FAXでの参加申込み 0829-32-2110

※下記申込各項目にご記入いただき、きりとり線で切りとりFAXしてください。

- ご注意: お酒の試飲を希望される方は、お車でのご来店はご遠慮ください。

歓迎

酒蔵見学

酒蔵見学も受け付けています!

[見学内容] ビデオ上映・焼酎蔵見学・お酒の試飲

[所要時間] 60分~90分

[人 数] 最小10名から50名くらいまで

[問合せ先] 中国醸造 蔵案内チーム

担当、TEL、FAXは右記と一緒に。

※詳しくは「やすらぎ醗酵房」スタッフへご連絡ください

[個人情報について]

お客様の個人情報は当社取扱い商品のご案内、及び中国醸造通信販売のサービスを提供する上で、お客様と連絡を取る必要がある場合など当社の営業活動に限って使用いたします。業務の支援上、業務委託業者に必要最低限の情報を開示する場合や法令による開示を求められた場合を除き、本人の同意なしに第三者に提供することは一切ございません。

中国醸造・蔵元直営店 やすらぎ醗酵房

〒738-0004 広島県廿日市市桜尾1-12-1 TEL:0829-32-9122

【営業時間】 10:00~17:00(定休日:月曜日) 担当:横山、木下

-----キリトリ線-----

“麴の魅力と塩麴セミナー”参加申込書

お名前	様	ご希望日を丸で囲んでください。	合計参加人数
ご住所 〒	-	第1回 4月22日(水)	人
電話番号		第2回 4月23日(木)	

やすらぎ醗酵房 FAX: 0829-32-2110