

酒蔵で学ぼう!

2015
第六弾

おいしくて、体によくて、保存がきく、知れば知るほどありがたくなる発酵食品!

私たちは、特に意識をしなくて日常的に「発酵食品」を口にしています。この食生活に欠かせない「発酵食品」の健康効果が今、ガゼン注目を浴びています。日本酒、焼酎はもちろん味噌、醤油、納豆、そして食卓でもっとも身近な食品である漬物も「発酵食品」の代表です。中国醸造では6月の下旬から漬物用の酒粕(留粕)の販売を開始しています。夏真っ盛りが最もおいしい「きゅうり」で粕漬けをつくるシーズンが来ました。

プロに習おう「きゅうりの粕漬けセミナー」開催のお知らせ

- 内容:「発酵食品」の健康効果を勉強しながら、「きゅうりの粕漬け」のおいしい作り方のコツをプロに教わります。
「きゅうりの粕漬け」担当講師:藤崎屋 藤崎 将(しょう)
 - 場所:中国醸造 1F やすらぎ醗酵房ショップ内
 - 日時: 第1回...7月22日(水) 13:30~14:30
第2回...7月23日(木) 13:30~14:30
第3回...7月24日(金) 13:30~14:30
 - 会費:2,000円 ※材料はすべて当店で準備します。
(きゅうり一人5本程度、酒粕500g、他調味料)
- さらに、藤崎屋「清盛漬」と当日仕込んだ「きゅうりの粕漬け」がお土産です。
- 定員:各回20名程度です。



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、キリトリ線で切りとり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。

「藤崎屋」さんご紹介

藤崎屋(ふじさきや)は広島県廿日市市で手作りの漬物を製造・販売しています。

- ・きゅうりは廿日市市(宮島対岸)の自社農園・契約農園で栽培。
 - ・苗作り・収穫・漬け・包装まで1つ1つ手作業。
 - ・酒粕は中国醸造(廿日市市)製を100%使用。
 - ・栽培中は農薬・化学肥料など一切不使用。
 - ・保存料・化学調味料等も一切不使用。
 - ・毎年数量限定販売。
- 住所:〒739-0433 広島県廿日市市下の浜14-10
電話:0829-58-5781 FAX:0829-58-5781

【個人情報について】

お客様の個人情報は当社取扱商品のご案内、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

“きゅうりの粕漬けセミナー”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 7月22日(水)	人
		第2回 7月23日(木)	
電話番号		第3回 7月24日(金)	

やすらぎ醗酵房 FAX:0829-32-2110