

酒蔵を舞台にした特別な料理教室

In 柿崎の地酒 頸城酒造

# 蔵キッチン 2017

地元の恵みを素敵に活かせる料理上手になりましょう！

～料理研究家が紹介する、酒蔵がある町だからできる特別な味わいを体験する時間～

テーマ

『酒かすと日本酒で絶品中華』

-夏野菜もたっぷり！家庭の中華ワンランクアップの秘訣-

今回の蔵キッチンは、中華料理がテーマ。お家でも気軽につくれる、だけど本格的な味わいの中華料理をご紹介します。「酒かす」や「日本酒」の特長を活かした使い方、おいしさアップのポイントなどなど。上越出身の料理研究家と、酒蔵のコラボレーションだから実現できたこの特別な企画。知っているようで知らなかった、地元の酒蔵のことも知れるのも嬉しいチャンス！ぜひご参加ください。



中華料理にも酒かす??と思われるかもしれませんが、でも実は、本格中華料理でも、酒かすに近い調味料が使われているんです。そのあたりを参考にして、酒かす、日本酒を活用した、ご家庭で手軽に作れるワンランクアップの中華料理をご紹介しますと思います。冷蔵庫に余らせてしまいがちな中華調味料の使い方のコツなどもまじえて、酒かすや日本酒と、中華料理の相性をお伝えします。

◆開催日：2017年6月25日(日)

午前の部(10:30～12:30) 午後の部(14:00～16:00)

◆会場：頸城酒造 (上越市柿崎区柿崎5756番地 TEL:025-536-2329)

◆参加費：2,500円 <お土産付>

◆定員：各回15名 (定員に達し次第締め切りとさせていただきます)

※お料理のデモンストレーションと試食が中心です。

一部お酒の試飲予定もありますが、お車を運転される方のお酒の試飲はできません。

## 蔵キッチン おもな内容

- ★酒かす/日本酒で中華料理がおいしくなるお話
- ★酒かす/日本酒を使った中華オリジナル料理の紹介[3品程]  
(料理家によるデモ&試食)
- ★ワイングラスで日本酒テイस्टینگ (料理の試食と共に)
- ★プチ酒蔵紹介と蔵のお酒の話

## <料理の先生>

片 幸子

(かた さちこ)

料理研究家/栄養士  
/JOOTAオリーブオイルテイスター

妙高市出身、現在東京在住。大手調味料メーカーのメニュー開発、撮影フードコーディネーターなど幅広く手がける。また、料理セミナーや食育教室などで味覚を育てるワークショップなども積極的に展開している。



## <酒蔵の先生>

八木 崇博

(やぎ たかひろ)

頸城酒造 代表取締役



柿崎生まれ柿崎育ち。柿崎の地酒蔵として、地域の魅力と共に自社製品を発信すべく日々奮闘中。中華料理も大好き。

[主催]

蔵キッチン実行委員会

プラスサチ +sachi



頸城酒造  
KUBIKI SAKE BREWING

[申込み・お問合せ]

TEL (025)

536-2329