



# 蔵Kitchen 2016

## 酒蔵とKitchenが繋がると もっともっと食卓が豊かになっていく！

地元の恵みを再発見。酒蔵がある町だから味わえる特別な味わいがあります！  
素材の良さを引き出す、料理の味わいをグッと引き立てる、そんなチカラをもっているお酒と  
その過程で生み出される醗酵食品。それらを有効活用することで、より一層素晴らしい食卓へ。  
第2回目の今回は酒蔵でイタリアン！え、そんなの合うの？と思われる方こそ、是非ご参加ください。  
ご家庭でお気軽に素敵なイタリア料理を、酒蔵素材がアシストします！

◆開催日：2016年5月28日(土) 午前の部 10:00～12:00  
午後の部 14:00～16:00

◆会場：頸城酒造 (柿崎5765番地 TEL536-2329)

◆参加費：2,500円 <お土産付(夕飯の一品にどうぞ)>

◆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)

※お料理と日本酒のマッチング試飲があります。可能な方はご自身での運転以外でお越し下さい。  
尚、お車を運転される方のお酒の試飲はできません。

### 蔵Kitchen 2016 詳細

<内容>

- ★日本酒&酒粕でイタリアン
- ★「酒」「酒粕」などを使って  
・料理家によるデモ&試食
- ★日本酒とのマッチング
- ★今晚から食卓が盛り上がる  
お土産付

### <料理の先生>

片 幸子  
(かた さちこ)  
料理研究家/オリーブ  
オイルソムリエ/栄養士



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や料理教室を通じて、「料理力」を伝えることをテーマに、毎日のごはんやおもてなしに役立つ工夫を日々探究しています！

### <食資源の先生>

中谷 完  
(なかや かん)  
地元ごはんプロデューサー



元野菜ソムリエ協会 新規事業部部長。食関連の企業・団体にて、新商品開発やプロモーション、教育コンテンツの開発などを手掛ける。地域の食資源をより一層輝かせるために2013年独立し、片さんとともに、プラスサチを設立。



今回は、頸城酒造さんの日本酒・酒粕と、上越の魚介を使って、イタリア風のお料理の手法を取り入れてご紹介いたします。イタリア風とは言っても、ご家庭で実現できる、ごくごくシンプルなものですが、素材を活かす方法を、「イタリア風にヒントを得ている」ということだけです。難しさはありません！ぜひご参加くださいませ☆皆様にお会いできるのを、とても楽しみにしております！！

[主催]



頸城酒造  
KUBIKI SAKE BREWING

[企画・運営]

プラスサチ  
+sachi

問  
合  
せ  
申  
込

頸城酒造株式会社  
担当：八木恵子  
Tel：536-2329