



蔵KITCHEN のご案内



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。

酒蔵とKitchenが繋がると日々の食卓がもっと豊かになっていきます。

『蔵kitchenマスター』を目指して一緒に料理をつくりましょう！

- ◆開催日：2015年7月12日(日) 10:30~12:30
- ◆会場：頸城酒造(柿崎区柿崎5756番地 Tel536-2329)
- ◆参加費：2,000円 <お土産付(夕飯の一品にどうぞ)>
- ◆定員：15名 (お子様はご遠慮下さい。定員に達し次第締め切りとさせていただきます)

蔵Kitchenの詳細

<内容>

- ★地元の酒蔵と酒を知ろう
- ★「酒」「酒粕」などを使って
 - ・料理家によるデモ&試食
 - ・みんなで一緒に調理
- ★食資源について知ろう
- ★今晚から食卓が盛り上がる
おみやげ付

<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



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。



「身近に酒蔵があることは、都会ではありえないとっても価値のあることです。
「お米」「お水」「糶」「酒粕」「甘酒」「お酒」・・・。
おいしいお酒を造る酒蔵には、料理をおいしくしてくれる宝物がいっぱいあります！」

[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

Tel:025-536-2329

E-mail:t-yagi@kubiki-shuzo.co.jp