

井澤由美子先生による酒粕料理教室

小浜市内で唯一の酒蔵である「株式会社 小浜酒造」の酒粕を使った料理教室です。

日本酒の製造過程で生まれる酒粕、健康食材として大注目の存在です。

米・麴・水で作られる副産物の酒粕は、その菌の力で健康や美容にとっても良いものと昔から認識されており、魅力的な要因がとて多い食材。

たくさんの効果がある酒粕を様々な角度から検証し、ご家庭でも美味しく作りやすいレシピを教えてください。

酒粕は「株式会社 小浜酒造」様から小浜産のお米を使用した酒粕をご提供いただきました。



井澤由美子 氏 (料理家)

株式会社 小浜酒造

調理師、国際中医薬膳師・国際中医師

NHKカルチャー薬膳講師

旬の食材の効能と素材の味を生かしたシンプルな料理に定評がある。発酵食レシピの開発はライフワーク、薬膳にも造詣が深い。NHK「きょうの料理」「あさイチ」、「趣味どきっ!」「ライフ」などの料理番組他、企業CM、商品開発、雑誌、カタログ、イベント、書籍、発酵レストランなどのプロデュースを手掛ける。

株式会社小浜酒造は株式会社わかさ富士からの事業継承により、平成28年に新たに設立した日本酒蔵。株式会社わかさ富士のルーツは江戸時代創業の吉岡蔵・逸見蔵に遡る。

昭和40年に両蔵の合併を経て小浜に唯一の日本酒蔵として存続してきた。

合併前の吉岡蔵の子孫が中心となり、小浜酒造を立ち上げ、旧吉岡酒造蔵跡に50年ぶりに日本酒蔵を復活させた。

日時 令和2年2月11日 (火・祝) 午前10時～

場所 御食国若狭おばま食文化館 キッチンスタジオ

参加費 1,000円

対象 小学4年生以上 (小学生は保護者同伴)

定員 30名

申込先 3日前までに御食国若狭おばま食文化館までお申し込み下さい
※前日・当日のキャンセルは参加費全額を頂戴します。(自然災害等の場合を除く)

協力 株式会社小浜酒造、にっぽんA級 (永久) グルメのまち連合

問合せ先 御食国若狭おばま食文化館 小浜市川崎3丁目4番

TEL: 0770-53-1000 FAX: 0770-53-1036