

神戸の企業が、地域住民の食文化発展を願ってコラボ食育
白鶴酒造×六甲バター（Q・B・B） 2016 年 11 月 27 日開催
～「めぐみめぐる 神戸食卓講座」～

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、資本金：4 億 9,500 万円）は、「利き酒講座&チーズ講座☆大吟醸チーズフォンデュで乾杯！白鶴×六甲バター（Q・B・B）」を 2016 年 11 月 27 日（日）に開催いたします。

白鶴酒造は「時をこえ 親しみの心をおくる」をスローガンに常に食文化、生活文化の発展に貢献したいと考えています。この講座は今年度から取り組んでいる「白鶴御影校（※1）」の一環です。地域の皆様の食卓が豊かになることを願う『めぐみめぐる 神戸食卓講座（※2）』として、今回は“健康”をテーマに、「チーズ」と「日本酒」の楽しみ方をご提案いたします。チーズはQ・B・Bでおなじみの六甲バター株式会社の協力を得て、講義や食べ比べでさまざまな組み合わせを楽しんでいただきます。

※1「白鶴御影校」とは

白鶴酒造が、講座やイベントを通じて地域の皆様に「日本のこころ」を伝えていくプロジェクト。2016 年 7 月からほぼ毎月、食育等さまざまな講座を、白鶴酒造資料館で開催しています。（運営協力：「一般社団法人 リベルタ学舎（※3）」）

※2「めぐみめぐる 神戸食卓講座」とは

忙しい現代人に「食べる力」「楽しい食卓をつくる力」を高めていただくことを目的とする、食育講座シリーズです。白鶴の本拠地である神戸には 2 つの顔があります。ひとつは、港町として外国文化を享受してきた神戸、もうひとつは海と山など豊かな自然に囲まれた神戸です。「地域の皆様に、このふたつの神戸の“恵み”を、ご家庭の食卓で楽しめるようになっていただきたい。」それが本シリーズの狙いです。

＜シリーズ「洋」食卓講座（全 3 回）＞

港町神戸から多様な食文化を提供してきた企業と共に、食卓の楽しみ方をご提案する食育講座。

第 1 回 ＜健康な食卓＞六甲バター（Q・B・B）（11 月 27 日）

第 2 回 ＜発酵の食卓＞イスズベーカリー（1 月 29 日）

第 3 回 ＜楽しむ食卓＞伍魚福（3 月 26 日）

＜シリーズ「和」食卓講座（全 3 回）＞

神戸大学大学院農学部特命助教・管理栄養士の山下陽子先生に、地域の旬の食材を用いた「かんたん・続けられる、健康おうちごはん基礎講座」を学びます。毎回、親子向けの漬物ワークショップも実施します。

第 1 回「栄養バランス」（10 月 8 日）終了

（レポート：http://lgaku.com/index.php/event/event_report/20161008hakutsuru1/）

第 2 回「腸内細菌」（12 月 17 日）

第 3 回「機能性食品」（2 月 18 日）



大吟醸チーズフォンデュ（温）

※3「一般社団法人 リベルタ学舎」とは

阪神間を中心に、社会参加・くらし・健康について学び合うコミュニティ。主婦チームによる事業づくりなどにも取り組んでいます。代表の湯川カナ氏は、Yahoo! JAPAN 創設メンバー。すべての子供たちが未来に希望をもてる社会を、自分たちから作ろうと提唱しています。

HP : <http://lgaku.com/>

■当日スケジュール

13:30 受付開始

14:00 CPA 認定チーズプロフェッショナル講師による
チーズ講座&食べ比べ

14:30 白鶴利き酒鑑定人による
はじめての「利き酒」講座&飲み比べ

15:00 マリアージュの宴
大吟醸チーズフォンデュ（温）&甘酒チーズフォンデュ（冷）

16:00 終了



甘酒チーズフォンデュ（冷）

■イベント詳細

イベント名「利き酒講座&チーズ講座☆大吟醸チーズフォンデュで乾杯！白鶴×六甲バター（Q・B・B）」

日程 2016年11月27日（日）

時間 14:00～16:00（13:30 から受付開始）

受講料 2,500 円（未就学児 500 円）

場所 白鶴酒造資料館内

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4-5-5（阪神住吉駅下車徒歩5分、JR 住吉駅下車徒歩15分）

定員 20 名（先着順）

おみやげ 淡雪スパークリング 300ml

×チーズ3種（カマンベール入りベビーチーズ、くちどけチーズ、チーズデザートバニラ 6P）

※利き酒鑑定人が実際にチーズ24種×日本酒9種をマッチングしました。

お子様 講座中はお子様向けの食育アクティビティーもご用意しております。



マッチングの様子