

キッチンカーde こども店長×白鶴のコラボイベント 「キッチンカーに乗って料理体験しよう」(実施報告)

白鶴酒造は 2025 年 11 月 29 日(土)にキッチンカーde こども店長(※1)とのコラボイベント「キッチンカーに乗って料理体験しよう」を白鶴酒造の本社敷地内で開催しました。



△体験のようす

1 月の開催に続き 2 回目となる今回は天候にも恵まれ、28 組、80 名を超えるお客様にご来場いただきました。キッチンカーではこども店長が実際の店長に教えてもらいながら真剣な表情で取り組んでいました。ご家族はお客さん役となりながら、お子様の体験の様子を温かく見守っていました。子どもたちは完成した料理を誇らしげにご家族に披露し、皆様の笑顔が溢れる時間となりました。

イベント体験後は実際につくった料理を敷地内の芝生で食べたり、酒造資料館を見学するなどして楽しんで過ごされていました。

今回は新たな試みとして、白鶴酒造資料館内の室内農業装置で育てたハーブ(※2)を自分で摘み取り、料理に使用してもらいました。

地元の福祉施設「御影倶楽部」による当社サケパックをリサイクルした紙すき体験も同時開催し、季節を感じるクリスマスツリー型の手すき紙を作る参加者も見られました。

また、販売専用のキッチンカーでは、当日限定の白鶴の酒粕を使った粕汁や酒粕プリン、酒粕のベビーカステラ、酒粕クッキーなどを販売し、参加者だけでなく多くの酒造資料館の来館者も楽しまれていました。特に粕汁はたちまち完売し、追加で仕込んで完売するほどの人気ぶりでした。

ご参加いただいた皆様・ご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

※1 キッチンカーde こども店長

株式会社夢 KOBE PROJECT(本社:神戸市中央区)が企画・運営する SDGs の取り組みで、こども達への食育を目的とした職業体験イベントです。キッチンカー事業者と一緒に、参加したこどもがキッチンカーの車内で料理を作り、完成した料理はご家族と一緒に楽しめます。2023 年から兵庫県内で計 17 回開催されています。

※2 白鶴酒造資料館で育てたハーブ

白鶴酒造は 2025 年 4 月から、白鶴酒造資料館内にあるマイクロブルワリー「HAKUTSURU SAKE CRAFT」の室内で発生した CO₂ を活用して植物を栽培する実証実験プロジェクトに取り組んでいます。今回は、そこで育ったハーブをこども店長が収穫し、料理に使用しました。

なお、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」では 2026 年 1 月にこのハーブを使用したお酒を発売する予定です。

■イベントのようす

▽コリアンチキン ハルハル「酒粕を使ったソースで食べるハンバーガーセット」



▽ボヌール「白鶴の本みりんを使ったキャラメルソースで作るパフェ」



▽クマノミキッチン「純米酒粕を使ったベビーカステラ」



▽ハーブの収穫体験



▽御影倶楽部によるサケパックの紙すき体験



▽会場のようす



▽一般販売用のキッチンカー



▽本みりんと酒粕を使ったクレープ

