



白鶴

2025 年 10 月 30 日

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」 2025 年 11 月 29 日に白鶴酒造でこども向けイベント開催

キッチンカーde こども店長（※1）と白鶴酒造株式会社は、2025 年 11 月 29 日（土）に事前予約制のイベント「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す。キッチンカーde こども店長とは、キッチンカー事業者と共にこどもがキッチンカーに乗って料理を行うもので、今回のイベントでは白鶴の食品（酒粕、あまざけなど）を使った料理やスイーツなどを作ります。料理体験の様子は、保護者の方も見学可能で、作った料理をその場で食べることができます。今回は、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う予定です。



▲#前回のイベントの様子

▲#前回のイベントの様子

また、イベント当日は販売専用のキッチンカーも出店し、白鶴の酒粕を使用した粕汁やお菓子などを販売します。料理体験に参加されない方も、販売ブースなどでお楽しみいただけます。さらに、地元の障害福祉作業所「御影倶楽部」も出店し、サケパックをリサイクルした紙すきのワークショップも体験していただけます。

料理体験イベントの参加申し込みは、キッチンカーde こども店長公式LINE で受け付けします（先着順）。

▽申し込み・問い合わせ キッチンカーde こども店長公式 LINE

<https://lin.ee/Gcu8qQP>



▽体験メニュー

クマノミキッチン



白鶴純米酒粕を特製の生地に残りこみ、高温で焼き上げる白鶴での特別なベビーカステラ。すっきりした甘さが特徴です。

Bonheur ボヌール



白鶴酒造で販売している本みりんを使って、オリジナルキャラメルソースを作りました。可愛いパフェをデコレーション！

コリアンキッチン ハルハル



みんな大好きハンバーガーとマフィードボートのセット！酒粕を使ったソースは旨味とコクもあって特別な美味しさ。

▼イベント概要（詳細は公式 LINE でご確認ください。）

□日 時 2025 年 11 月 29 日（土）9:30～16:00

体験時間 25～30 分

（1 名／お子様の年齢によって前後します。）

□場 所 白鶴酒造株式会社 白鶴酒造資料館 駐車場内
神戸市東灘区住吉南町 4 丁目 5-5

□アクセス 阪神「住吉駅」下車 徒歩約 5 分
阪神「御影駅」下車 徒歩約 10 分
JR「住吉駅」下車 徒歩約 15 分
阪神・六甲ライナー「魚崎駅」下車 徒歩約 12 分

* 駐車スペースはございません。公共交通機関をご利用ください。

□参加費 1 人あたり 2,200 円（税込・エプロン代別途・支払いは現金のみ）

* 当事業は令和 7 年度 神戸市地域貢献活動補助金を利用しています。

□申し込み 公式 LINE からご予約ください（先着順）。<https://lin.ee/Gcu8qQP>

□持ち物 エプロンをご持参ください。

エプロンをお忘れの場合は、別途 500 円（税込）でご購入いただけます。

□注意事項 参加可能年齢は 5 歳以上の方となります（大人の参加可）。



▼（同時開催）紙すき体験をしよう

□参加費 2 枚 500 円（税込）

□開催時間 10:00～12:00／13:00～16:00

□体験時間 約 5 分（目安）

□参加予約 不要（当日先着順）

□協力団体 社会福祉法人木の芽福祉会 御影倶楽部



※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、こども達への食育、職業体験の取り組みです。キッチンカーの車内にて、キッチンカー事業者と共にイベントに参加のお子様料理を行うもの。年間 4 回ほど、神戸煉瓦倉庫 東広場や商業施設サザンモール六甲にてイベントを行っています。

※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に収穫してもらい、料理に使用していただきます。

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

▼発酵由来 CO₂ の利活用実証プロジェクト 詳細

<https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20250324130328.html>



【一般のお客様からのお問い合わせ先】

株式会社夢 KOBE PROJECT

担当：八幡

E-Mail: yumekobe55@gmail.com



白鶴



キッチンカー-de
こども店長



キッチンカーに乗って 料理体験しよう

同時開催
紙すき体験を
しよう！！

つくってみんなで食べよう

11月29日(土)

9:30 ~ 16:00

白鶴酒造株式会社



「白鶴酒造」の食品を使った、特別なキッチンカー-deこども店長イベントを開催します。
当日は子供たちが作った料理をご家族で食べていただけます。 ※予約制 食材代、講師料がかかります。



■イベントのご案内

キッチンカー-deこども店長イベント 白鶴酒造 特別編

会場：白鶴酒造株式会社 白鶴酒造資料館 駐車場内

住所：神戸市東灘区住吉南町4-5-5

※ 駐車スペースはございません。公共交通機関をご利用ください。

イベント参加費：食材費、講師料込み 2,200円 (税込)

お子様が作った料理はご家族で食べていただけます

体験時間：25分～30分(1名)

参加対象年齢：5歳以上 大人可

参加受付：事前申込制 (当日参加枠あれば当日可)

申込/詳細はキッチンカー-deこども店長

公式LINEよりご確認ください

当事業は令和7年度 神戸市地域貢献活動補助金を利用してあります。

■会場へのアクセス

- ・阪神「住吉駅」徒歩5分
- ・阪神「御影駅」徒歩10分
- ・JR「住吉駅」徒歩15分
- ・阪神・六甲ライナー「魚崎駅」徒歩約12分



公式 LINE





白鶴 ×



白鶴酒造の食品を使って 料理して♪ 食べよう♪

こども店長体験
申込み問合せは、
公式 **LINE** より



純米酒粕を使った
ベビークステラ



クマノミキッチン



パティシエとつくる
特別なスイーツパフェ



Bonheur ボヌール



酒粕を使ったソースで食べる
ハンバーガーセット



コリアン
チキン ハルハル



白鶴酒造の商品を使ったデザートや特製の粕汁の
販売をキッチンカーで販売します。



酒粕を使用した食べ物には微量のアルコールが含まれる可能性があります。
お子様が召し上がる場合はご注意ください。

今回使用する白鶴酒造の商品



純米酒粕



大吟醸酒粕



あまざけ



本みりん

白鶴の商品は白鶴酒造資料館や
白鶴公式オンラインショップでも
ご購入いただけます。

白鶴公式
ONLINE
SHOP



同時開催 紙すき体験をしよう

白鶴酒造が提供した 酒パックをリサイクル、パルプに戻して手すきの紙を作ります。
3Dプリンターで制作したオリジナル枠で、かわいいカードを作ろう！



体験料金：2枚 500円（税込）

開催時間：10:00～12:00/13:00～16:00

体験時間：約5分（目安）

参加予約：不要（当日先着順）

協力団体：社会福祉法人木の芽福祉会 御影倶楽部