

## **NEWS RELEASE**

## 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

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



自興純米酒粕を特製の生地に 練りこみ、高温で焼き上げる 自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 ファイドボアトのセット! 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。)

口日 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

ロアクセス 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

口持ち物 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。

口注意事項 参加可能年齢は5歳以上の方となります(大人の参加可)。

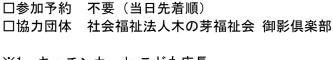


## ▽(同時開催)紙すき体験をしよう

2枚 500円(税込) □参加費

□開催時間 10:00~12:00/13:00~16:00

□体験時間 約5分(目安)





御影駅

賀正軒 ニトリ



住吉駅 -----

住吉公園

## ※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が料理を行うもの。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





同時開催 紙すき体験を しよう!!

(PCC/XXITEE) (PC)

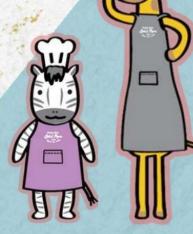
11月29日(土)

 $9:30 \sim 16:00$ 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おります。

## ■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
- ・阪神・六甲ライナー「魚崎駅」徒歩約12分 ・JR「住吉駅」徒歩 15分





公式 LINE

◉∷;;• LINE



# D 白鸫 X STEER



## 農酒造の食品を使って 国してか 食べより見













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







大吟醸酒粕 あまざけ 本みりん

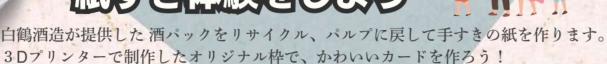


白鶴の商品は白鶴酒造資料館や 白鶴公式オンラインショップでも ご購入いただけます。





同時開催







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

