

白鶴が「めぐみめぐる神戸食卓講座〈和〉【2017 秋冬】」開催
食に関する仕事をする方をターゲットにした全3回講座
～神戸大学大学院農学研究科特命助教&管理栄養士が科学的知見から「食」の基本を解説～

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、2017年10月15日（日）から「めぐみめぐる神戸食卓講座〈和〉【2017 秋冬】」を開催いたします。本講座は食に関する仕事をする方をメインターゲットとし、神戸大学大学院農学研究科特命助教&管理栄養士である山下陽子先生（※1）が科学的知見から美味しい料理の整え方とお酒との合わせ方についての学びを提供することで、「お酒が供される場」を囲む人々の心と体の健康に対する知識が向上することを目的としています。



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。この講座は昨年度から取り組んでいる「白鶴御影校（※2）」の一環で、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（※3）』として実施するものです。新たな食の楽しみ方を知って、今後家庭での食生活に活かしてもらいたいと考えています。

■イベント詳細

- 日時 第1回 2017年10月15日（日）〈機能性食品の基礎知識〉
- 内容 第2回 2017年12月10日（日）〈機能性食品の具体的な活用〉
- 第3回 2018年2月4日（日）〈腸内環境を整えること〉
- 各回 13:30～15:00（13:00 受付開始）

- 参加費 大人 各回 4,320円（税込）[3回連続 9,720円（税込）]
- 子供（体験・食事なし） 無料[飲食する場合各回 540円（税込）]

- 定員 各回 20名（※先着順）

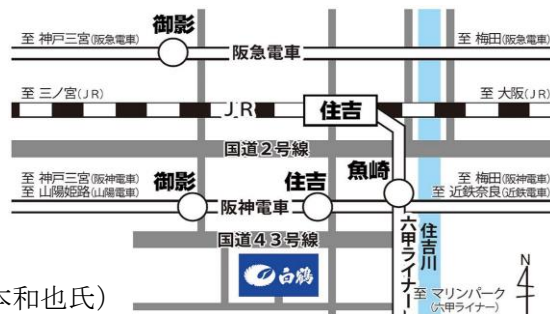
- おみやげ 「日本酒」と当日試食したレシピ

- 場所 白鶴酒造資料館
〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号
（阪神電車 住吉駅 徒歩5分）

- 講座の流れ I お酒造り講座
- II 機能性食品講座
- III お酒を美味しく飲めるアテ実食&日本酒飲み比べ
（レシピ考案：神戸和酒倶楽部「ちょこ」大将 森本和也氏）

▼第1回講座詳細・申し込みホームページ

http://lgaku.com/index.php/event/event_info/20171015_hakutsuru/



※1 山下陽子先生（神戸大学大学院農学研究科特命助教）

機能性食品の研究をしながら、管理栄養士としての知識も活かして、食育に取り組む。人間と「食」を考えるときの基本となる栄養バランスから、腸内細菌のこと、ポリフェノールなど機能性食品についての最新知見まで、「素人にもわかりやすく伝える」講座で大人気。



※2 「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、食育等を目的としたさまざまな講座を、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（※4）」）

※3 「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等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。

【シリーズ食卓講座<和>】

大学の先生や管理栄養士などのプロから、家庭でも使える料理や健康の知識を学ぶことを目的とする、食育講座シリーズです。

※4 「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・健康等を学びながら実験を重ね、生きる知恵と力を高めるコミュニティ。企業と顧客を含めたチームで、社会に価値を共創する事業づくり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/>

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

TEL：078-856-7190

白鶴ホームページ：<http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>