

2017年11月26日(日)神戸の企業が伝える食卓の楽しみ方  
 白鶴酒造×六甲バター(Q・B・B)「酒蔵フォンデュフェスタ」開催  
 ～4種のチーズフォンデュと3種の日本酒をマッチング～

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11月26日(日)に神戸の恵みを神戸の企業と共に伝えるイベント「めぐみめぐる神戸食卓講座(洋)(※1)」第3回として「酒蔵フォンデュフェスタ」を開催いたします。



大吟醸チーズフォンデュ



試作中のアリゴ(※2)



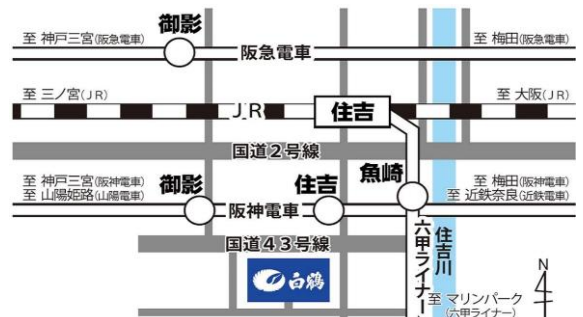
試作中のフォンデュスムージー

「酒蔵フォンデュフェスタ」は、昨年、大好評いただいた六甲バター株式会社(※3)との2度目のコラボイベントとなります。前回は日本酒とチーズの試飲・試食と、大吟醸酒を使った「大吟醸チーズフォンデュ」と甘酒を使った「甘酒の冷製チーズフォンデュ」の宴を楽しみました。参加者の皆様からは日本酒で作るチーズフォンデュの美味しさや日本酒とチーズの相性の良さに気付くきっかけとなったとの感想をいただきました。そこで今回は、チーズフォンデュは、前回人気の「大吟醸チーズフォンデュ」に、新たなフォンデュを加えた4種類をご用意し、寒い季節に体を温めてくれる燗酒とチーズの相性の良さを体験していただきます。これからの季節、家庭で簡単に出来て、美味しく、見た目も楽しめるチーズ料理と日本酒の食卓を提案いたします。

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。この講座は昨年度から取り組んでいる「白鶴御影校(※4)」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』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 (満席のため募集終了)

- 日時 2017年11月26日(日) 14:00～16:00 (受付開始 13:30)
- 参加費 大人 3,024円(税込)  
子供 1,512円(税込) (注) お食事がいらぬお子様は無料。
- 定員 40名(満席)
- おみやげ Q・B・Bベビーチーズと日本酒のセット
- 会場 白鶴御影校(白鶴酒造資料館内)  
〒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
  - (1) 日本酒と灘五郷のお話
  - (2) チーズと神戸のお話、栄養のお話
  - (3) 4種のチーズフォンデュと3種の日本酒飲み比べ



※1「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「洋」食卓講座>

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。

※2「アリゴ」とは

フランスの中南部オーヴェルニュ地方の郷土料理。ジャガイモをベースにチーズやその他食材を混ぜて、つきたての餅のように仕上げる。熱いうちにソーセージや肉料理などの付け合せとして食べる一品。

※3「六甲バター株式会社」とは

Q・B・Bブランドでおなじみの主にチーズ製品を中心に製造・販売をおこなう。創業以来約70年間バターを作ったことのない企業。「和」を社是とし、「健康で、明るく、楽しい食文化の提供によって社会に貢献する」を経営理念に掲げて日々お客様と共に社員の健康も考えて活動している。（本社：神戸市、代表取締役社長：三宅宏和）

※4「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（※5）」）

※5「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/>