

“灘の酒蔵探訪”とのコラボで「別品（べっぴん）」セミナー開催！！

伝承料理研究家 奥村彪生先生による甘辛（あまから）談義

「スイーツと酒のおつまみ」&「黒豆茶」と「灘の生一本を味わう」

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、関連会社である株式会社誠味と“灘の酒蔵探訪”とのコラボレーションで「別品セミナー」を開催いたします。

【“灘の酒蔵探訪”「別品企画」プロの料理研究家によるセミナー開催！】

灘の酒蔵探訪実行委員会と株式会社誠味の共催で、プロの料理研究家によるセミナーが開催されます。

テレビでおなじみの伝承料理研究家 奥村彪生先生が、「甘辛（あまから）談義」をテーマに講演を行います。

灘・御影と言えば日本酒とスイーツ。一見合わないと思いきや組み合わせを、奥村先生が楽しく・おいしく、調理実演もまじえて講演します。

＜開催概要＞

日時：2016年11月5日（土）13：40～14：45 ごろ

場所：株式会社マルヤナギ小倉屋ビル4F 大会議室（誠味屋本店店舗4F）

テーマ：

甘辛談義「スイーツと酒のおつまみ」&「黒豆茶」と「灘の生一本」を味わう

費用：無料（おみやげつき）

人数：100名様（応募者多数の場合は抽選）

内容：

灘の酒やスイーツのお話しを中心に、パウンドケーキやおつまみの調理実演を行います。

試食とともに、黒豆茶や、灘を代表する日本酒「灘の生一本」の試飲をしていただきます。



奥村 彪生（おくむら あやお）
1937年（昭和12）年、和歌山県生まれ。
伝承料理研究家。学術博士。
奥村彪生料理スタジオ『道楽亭』主宰。
奈良、飛鳥時代から現代までの様々な料理を復元。
世界の伝統料理にも詳しい。
NHK「きょうの料理」にも出演。

＜同時開催＞

だしソムリエによる「だし教室」も開催します。

日程：10/29（土）、11/12（土）（応募詳細は“灘の酒蔵探訪”パンフレットにて）

【灘の酒蔵スタンプラリー&別品企画】

“灘の酒蔵探訪”は日本一の酒どころ灘を観光客や市民の方々に酒文化への理解を深めていただくため、酒造メーカー・酒造組合・集客観光施設等が連携し、酒蔵スタンプラリーや酒蔵開放などのイベントを11/23（水）まで実施します。今年はNHKの朝ドラ「べっぴんさん」が神戸にゆかりの深いドラマであるため「別品」にちなんだ企画を実施。期間中の土曜・日曜・祝日には、灘の酒蔵をめぐる期間限定のバスも運行しています。