

2017年7月23日めぐみめぐる神戸食卓講座＜洋＞第1回

白鶴がUCCとコラボ講座開催

～兵庫県産食材を用いたフルコースに合うコーヒーと日本酒を提案～

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7月23日（日）にUCCホールディングス株式会社と「コーヒーVS日本酒 この料理に合わせるのはどっちだ？」と題して、兵庫県産食材を用いたフルコース各料理に合うコーヒーと日本酒を提案し、飲み比べていただく講座を開催いたします。

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（※1）」の一環です。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（※2）』として、今回は“食べ合わせ”をテーマに、「コーヒー」と「日本酒」の楽しみ方をご提案いたします。「コーヒー」と「日本酒」のどちらが料理に合うのかを実際に参加していただいた方の五感で感じていただき、判定していただきます。コーヒーはUCCホールディングス株式会社の協力を得て様々な種類を用意し、UCCコーヒーアカデミー専任講師（※3）によるコーヒー講義も行います。

※1「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）」）

※2「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など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＜洋＞】

2016年から開催している神戸の企業とのコラボ食育講座。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。

※3 UCC コーヒーアカデミー専任講師

今回の講師 中平尚己氏はUCC コーヒーアドバイザーおよびUCC コーヒー鑑定士の資格をお持ちで、UCC コーヒーアカデミーの専任講師として普段からセミナーを行っておられます。また、(ブラジル) コーヒー鑑定士と(アメリカ)CQI 認定Q グレーダーの資格をお持ちで、各国のコーヒー農園も視察している、コーヒーについてすべて知り尽くしたプロ。

※4「一般社団法人 リベルタ学舎」とは

神戸を拠点とする、生きる知恵と力を高める学びのコミュニティ。地域での雇用創出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/>



■当日スケジュール

- 9:30 受付開始
- 10:00 挨拶
- 10:10 白鶴酒造のきき酒鑑定人（※5）が教える、日本酒の「いろは」
- 10:40 UCC コーヒーアカデミー専任講師が教える、コーヒーの「ABC」
- 11:15 兵庫県産食材を用いたフルコースに合うコーヒーと日本酒を提案
- 11:30 食事をしながら試飲
- 13:00 終了

※5「きき酒鑑定人」とは

白鶴酒造社内で年に一度実施する「きき酒鑑定人試験」に合格した人物のこと。各部署できき酒に対する啓発に心掛けることや、定期的に行われる商品の官能検査に積極的に参加し、正しく評価することが求められる。

■食事

神戸産無農薬野菜・兵庫県産の肉や魚を用いたフルコース

- ＜前菜＞
 - ・神戸野菜の取り合わせサラダ
 - ・神戸野菜と、小エビ、生ハムの湯葉春巻き
- ＜魚料理＞
 - ・和 鰯の照り焼き
 - ・洋 鰯とパプリカのエスカベッシュ
- ＜肉料理＞
 - ・和 丹波赤鶏の柚子風味焼
 - ・洋 丹波赤鶏のグリル バジルとチーズのソース
- ＜ご飯物＞
 - ・鯛飯の俵仕立てと香の物
- ＜デザート＞
 - ・時季のフルーツバリエーション



■イベント詳細

イベント名「コーヒーVS 日本酒 この料理に合わせるのはどちらだ？」

日程 2017年7月23日（日）

時間 10:00～13:00（9:30 から受付開始）

受講料 4,320 円（未就学児 540 円）

場所 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4-5-5
（阪神住吉駅下車徒歩5分、JR 住吉駅下車徒歩15分）

定員 30 名（先着順）

おみやげ コーヒーと日本酒

お子様 講座中はお子様向けの食育アクティビティーもご用意しております。

■参加申し込み方法

以下サイト下部の申し込みフォームから必要事項を記入してお申し込みください。

<http://demokurashi.net/nihonsyu/2017/06/15/post-573/>