

# 第1回ひょうごの食研究会

《テーマ》

みりんともち米

《とき》

2018年6月9日(土)

《ところ》

兵庫県農業会館11階111会議室

《参加費》

無料(ひょうごの食研究会会員以外の方の参加も大歓迎です。)

《プログラム》

【総会】13:30~14:00

【第1回研究会】14:00~16:00

演題 「みりんともち米」

講師 キング醸造(株) 最高顧問 大西 壯司 氏

会場位置図

JR元町

大丸

会場

国道2号線・阪神高速

神戸港

## キング醸造(株)(兵庫県加古郡稲美町蛸草321)

- 1 日の出新味料・料理酒・本みりん・清酒などの食品及び酒類の製造及び販売
- 2 キング醸造は1900年に創業し、1901年の白味淋の発売、1960年に日の出新味料、1975年には日の出料理酒を発売
- 3 現在、「和食」がブームとなっています。キング醸造の商品はいわゆるかくし味の調味料かもしれませんが、素材を生かし、和食の深い味わいを支える役目を果たす、無くてはならない調味料と考えています。ご家庭での調理は、簡便さを求められる傾向があり、これにお応えしていきながら、和食の伝統的な調理方法や味わいの伝承も大切にしていきたいと考えております。
- 4 「純米本みりん」もち米は稲美町で契約栽培されたもち米のみを使用。糖類を一切使用せず、米だけによる甘みと旨みが100%引き出された純米本みりんです。約1~2ヶ月間の熟成によるまろやかな甘み、重厚な香り、美しい琥珀色が特徴です。エキス分を45%以上含みますので、お料理にまろやかな甘み、豊かなてりつやをつけます。アルコールにより肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げます。
- 5 平成20年廃校となった旧西谷小学校(養父市)に但馬醸造所設立。コウノトリ育むお米の純米酢、昔ながらの但馬の酢、但馬のゆず山椒、但馬の酢みそなどを製造。  
製品づくりへのこだわりはもちろんの事、単なる酢の醸造会社となるだけでなく直接お客様の声をお聞かせいただけるよう、地元での試食会や地元レストランのバイキングメニューに当社製品を使ったレシピを提供。多くのお客様に手軽に味わっていただくなど地域の皆様との関わりを大切に活動を行っています。

主催 ひょうごの食研究会

お問い合わせ・お申し込み

ひょうごの食研究会 幹事 武 正興 〒663-8114 西宮市上甲子園1丁目6-28

電話&FAX : 0798-48-9800 Eメール : gga00620@nifty.com ホームページ : <http://hyogoshoku.a.la9.jp/>

参加希望の方は、①氏名②住所③電話・FAX・e-mail④年齢⑤職業⑥会員・非会員の別⑦何で知ったかをご記入の上お申し込みください。