

7月5日（金）6日（土）開催

# Sake and our kitchen（サケキチ） with the local foods

Sake and our kitchen with the local foods とは、日本の地域の食文化をテーマに、日本酒に合う、地域の食材を使った体によい日本酒の肴のつくり方とペアリングのコツを楽しく学ぶ、大人の食育サロンです。

## 発酵食品・麴 地域の食文化 ペアリング

**今回の地域は、福岡県です。**八女市の「繁樹」（高橋商店）と、みやま市の「神力」（玉水酒造）の日本酒3種を、肴3種の作り方デモと共に紹介し、ペアリングの実践をします。



すべて福岡産のお米を使った日本酒です。原料米、＜夢一献＞＜雄町＞＜神力＞の飲み比べです。



福岡といえば、もつ煮込みと糠みそだき、あご出汁をベースにした七夕そうめんとペアリングします。

日本酒と料理、それぞれの専門家による、実践的な内容で皆様の食卓に健康と豊かな時間を、お届けします。



手島 麻記子  
株式会社彩食絢美  
代表取締役

日本酒スタイリスト  
名誉唎酒師酒匠  
食文化研究家



軽部 日佐子  
柚木庵 主催

NPO食育インストラクター  
1級ゴールド  
和漢薬膳食医1級  
東洋薬膳茶スペシャリスト  
野菜ソムリエ  
シニアフードアドバイザー  
発酵食品ソムリエ