

安藤醸造社長が教える！ 武家屋敷通りで秋田の発酵食づくり 体験講座

12/2
(土)

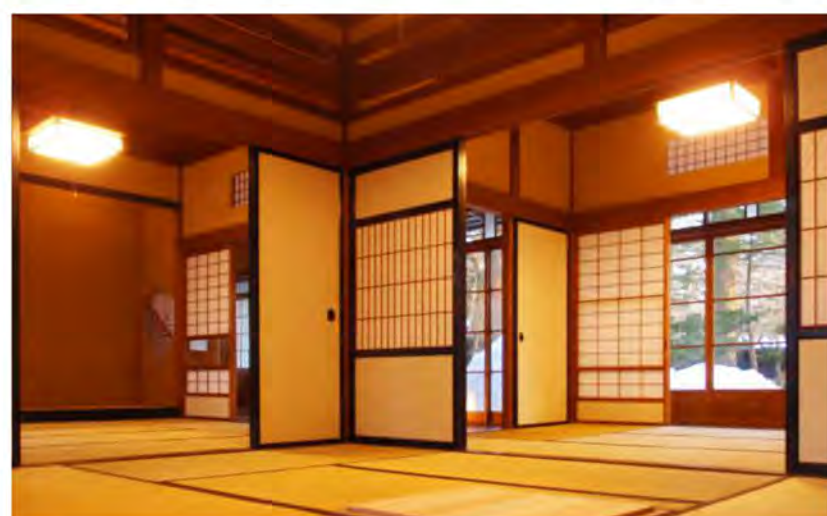
【無料モニターツアー参加者募集のお知らせ】

■企画目的

- ・重伝建群である武家屋敷がある角館では冬季観光客の減少と共に、「見るだけ観光」となっていることが課題です。
- ・一方で、発酵食文化が郷土料理として現在も日常の中に受け継がれている豊かな食文化がありますが、観光客に対してその魅力や奥深さを伝えきれていない現状があります。
- ・これらの解決を図り、当地を訪れた方に深く知ってもらえる体験コンテンツを企画。
- ・ターゲット層は主に首都圏を含む都市部を想定。モニターツアーで意見や感想をいただき、来冬の本格販売に向けて磨き上げを行います。

<体験スケジュール>

時間	内容	ポイント
13:00	石黒恵家へ集合	
	◎自己紹介 ・安藤醸造社長、安藤大輔さん ・参加者のみなさん	*地元老舗醸造元である安藤醸造の社長と和やかにスタート。
13:10	◎地元紹介 ・角館、武家屋敷通りについて ・石黒恵家について	*角館で生まれ育った社長ならではの紹介はなかなか聞けません！
13:20	1) 発酵食講座 ・なぜよいのか？どうよいのか ・世界的に人気の発酵食品 ・日本の発酵食の歴史	*本来とても身近だったはずの発酵食品の価値と魅力を再発見。
13:35	2) 秋田の発酵食 ・秋田の発酵食品 ・寒こうじについて	*雪国・秋田だからこそその食文化を知ること、この土地への理解度が深まります。
14:00	3) 寒こうじづくり体験	*初心者でも忙しくても家庭で簡単に発酵食を取り入れられる！
14:20	感想シェア、Q&Aタイム	*安藤社長になんでも聞いてちょう！
14:30	◎クロージング ・記念撮影、アンケート回答、口コミ記入など	



<実施概要>

- 催行日：12/2 (土) 13:00～15:00
- 会場：角館武家屋敷通り・石黒恵家
- 定員：6名 (最小催行人数2名)
- 参加費：無料

「寒こうじ」
1袋が
お土産！



■お申込み/お問合せ

主催：(一社) 田沢湖・角館観光協会
担当：中山
TEL：0187-42-8280

→参加申込QRコード
(※携帯カメラで読
取ってください)



田沢湖 TAZAWAKO 角館 KAKUNODATE 観光協会