

キッチンカーde こども店長×白鶴のコラボイベント  
「キッチンカーに乗って料理体験しよう」  
2025年1月18日に白鶴酒造でこども向けイベント開催

キッチンカーde こども店長（※1）と白鶴酒造株式会社（※2）は、2025年1月18日（土）に事前予約制のイベント「キッチンカーに乗って料理体験しよう」を白鶴酒造の本社敷地内で開催します。キッチンカーde こども店長とは、キッチンカー事業者と共にこどもがキッチンカーに乗って料理を行うもので、今回のイベントでは白鶴の酒粕を使った料理やスイーツなどを作ります。料理体験の様子を家族が見学することもでき、作った料理もその場で食べることができます。

さらに、イベント当日は体験用のキッチンカーとは別のキッチンカーで、白鶴の酒粕を使用した粕汁やお菓子などを販売予定ですので、料理体験に参加されない方もお楽しみいただけます。

料理体験イベントは、12月18日から「申し込みフォーム」または公式LINEにて申し込みを開始します。

▽申し込みフォーム 申し込みは先着順です。

URL:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScfVTKH0yGi1FutAk9QqaDzsZNKtrmrT4uTzGKqpSor44kWeQ/viewform>

公式LINE



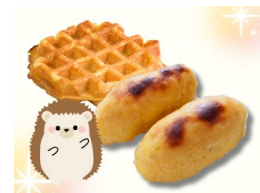
キッチンカーde  
こども店長



## ▽体験メニュー



Bonheur ボヌール  
「酒粕を使ったスイーツ作り」  
“はりねずみのスイートポテトとワッフルをつくろう”



クマノミキッチン  
「純米酒粕を使ったベビーカステラ」  
“さけかすふうみのベビーカステラをつくろう”



コリアンキッチン ハルハル  
「酒粕入りミートソースハンバーガーSET」  
“ミートソースのハンバーガーをつくってみよう”



## ▽イベント概要（詳細は申し込みフォームをご確認ください。）

- 日 時 2025年1月18日（土）9:40～16:20  
体験時間は15～20分（1名） 体験されるお子様の年齢によって前後します。
- 場 所 白鶴酒造株式会社  
〒658-0041  
神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5（阪神住吉駅から徒歩10分）
- 参加費 1人あたり3,000円（税込・エプロンなし） 支払いは現金のみ
- 持ち物 エプロンをご持参ください。  
エプロンをお忘れの方は、エプロン代として別途300円を頂戴します。  
（エプロンはお持ち帰りいただけます。）
- 注意事項 参加可能年齢は5歳以上の方となります（大人の参加可）。  
一度に2名まで申し込み可能です。2名で申し込みの場合は、同じキッチンカーでの体験となります。  
異なるキッチンカーをご希望の方は別々に申し込みをしてください。

### ※1 キッチンカーde こども店長

株式会社サザンモール六甲（本社：神戸市灘区）が企画運営する取り組み。キッチンカーの車内にて、キッチンカー事業者と共にイベントに参加のお子様は料理を行うもの。年間4回ほど、神戸煉瓦倉庫 東広場や商業施設サザンモール六甲にてイベントを行っている。

### ※2 白鶴酒造株式会社

日本一の酒どころとして知られる灘五郷の御影郷（神戸市東灘区）で1743年に創業した日本酒メーカー。酒造りに適した良質の水、酒米の王者として全国に名を馳せる山田錦の産地が近く、古くから受け継がれた丹波杜氏の伝統の技が冴えるこの場所で、白鶴酒造は酒造りをはじめた。

「時をこえ 親しみの心をおくる」をスローガンに、酒造りひとすじに歩みながら、日本酒の醸造、販売を通じて、みなさまの食文化・生活文化を応援し続けている。

### 【一般のお客様からのお問い合わせ先】

株式会社サザンモール六甲

担当：八幡

E-Mail：n.yahata@koizumi-jm.jp

株式会社サザンモール六甲

担当：八幡

E-Mail:n.yahata@koizumi-jm.jp

白鶴酒造株式会社

総務人事部 広報室 植田・大岡・杉本

TEL：078-822-8901

E-Mail:koho@hakutsuru.co.jp