報道関係者各位

ＮＥＷＳ　ＲＥＬＥＡＳＥ

2025 年 10 月 30 日

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 11 月 29 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は、2025 年 11 月 29 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食品（酒粕、あまざけなど）を使った料理やスイーツなどを作ります。料理体験の様子は、保護者の方も見学可能で、作った料理をその場で食べることができます。今回は、白鶴酒造資料館内の室内農業装置で育てたハーブ（※2）を自分で摘み取り、料理に使用してもらう予定です。

▲#前回のイベントの様子

▲#前回のイベントの様子

また、イベント当日は販売専用のキッチンカーも出店し、白鶴の酒粕を使用した粕汁やお菓子などを販売します。料理体験に参加されない方も、販売ブースなどでお楽しみいただけます。さらに、地元の障害福祉作業所「御影倶楽部」も出店し、サケパックをリサイクルした紙すきのワークショップも体験していただけます。

料理体験イベントの参加申し込みは、キッチンカーde こども店長公式 LINE で受け付けします（先着順）。

▽申し込み・問い合わせ　キッチンカーde こども店長公式 LINE
https://lin.ee/Gcu8qQP

▽体験メニュー

クマノミキッチン

白鶴純米酒粕を特製の生地に練りこみ、高温で焼き上げる白鶴での特別なベビーカステラ。すっきりした甘さが特徴です。

Bonheur ボヌール

白鶴酒造で販売している本みりんを使って、オリジナルキャラメルソースを作りました。可愛いパフェをデコレーション！

コリアンキッチン ハルハル

みんな大好きハンバーガーとフライドポテトのセット！酒粕を使ったソースは旨味とコクもあって特別な美味しさ。

株式会社夢 KOBE PROJECT
担当：八幡
E-Mail: yumekobe55@gmail.com

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

▽イベント概要（詳細は公式 LINE でご確認ください。）

□日　時　　2025 年 11 月 29 日（土）9:30～16:00
　　体験時間　25～30 分
　　（1 名／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　白鶴酒造資料館　駐車場内
　　神戸市東灘区住吉南町 4 丁目 5-5
□アクセス　阪神「住吉駅」下車　徒歩約 5 分
　　阪神「御影駅」下車　徒歩約 10 分
　　JR「住吉駅」下車　　徒歩約 15 分
　　阪神・六甲ライナー「魚崎駅」下車　徒歩約 12 分
　　＊駐車スペースはございません。公共交通機関をご利用ください。

□参加費　　1 人あたり 2,200 円（税込・エプロン代別途・支払いは現金のみ）
　　＊当事業は令和 7 年度　神戸市地域貢献活動補助金を利用しています。
□申し込み　公式 LINE からご予約ください（先着順）。https://lin.ee/Gcu8qQP
□持ち物　　エプロンをご持参ください。
　　エプロンをお忘れの場合は、別途 500 円（税込）でご購入いただけます。
□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）。

▽（同時開催）紙すき体験をしよう

□参加費　　2 枚　500 円（税込）
□開催時間　10:00～12:00／13:00～16:00
□体験時間　約 5 分（目安）
□参加予約　不要（当日先着順）
□協力団体　社会福祉法人木の芽福祉会 御影倶楽部

※1　キッチンカーde こども店長
株式会社夢 KOBE PROJECT（本社：神戸市中央区）が企画運営する、こども達への食育、職業体験の取り組みです。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が料理を行うもの。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ます。

※2　白鶴酒造資料館で育てたハーブ
白鶴酒造は 2025 年 4 月から、白鶴酒造資料館内にあるマイクロブルワリー「HAKUTSURU SAKE CRAFT」の室内で発生した CO_2 を活用して植物を栽培する実証実験プロジェクトに取り組んでいます。今回は、そこで育ったハーブをこども店長に収穫してもらい、料理に使用していただきます。
なお、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」では 2026 年にこのハーブを使用したお酒を発売する予定です。
▽発酵由来 CO_2 の利活用実証プロジェクト　詳細
https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20250324130328.html

【一般のお客様からのお問い合わせ先】
株式会社夢 KOBE PROJECT
担当：八幡
E-Mail：yumekobe55@gmail.com

株式会社夢 KOBE PROJECT
担当：八幡
E-Mail: yumekobe55@gmail.com

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

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

白鶴 × キッチンカーde こども店長

同時開催
紙すき体験をしよう！！

キッチンカーに乗って料理体験しよう

つくってみんなで食べよう

11月29日（土）

9:30 ～ 16:00

白鶴酒造株式会社

「白鶴酒造」の食品を使った、特別なキッチンカーdeこども店長イベントを開催します。
当日は子供たちが作った料理をご家族で食べていただけます。 ※予約制　食材代、講師料がかかります。

■イベントのご案内

キッチンカーdeこども店長イベント 白鶴酒造 特別編
会場：白鶴酒造株式会社 白鶴酒造資料館 駐車場内
住所：神戸市東灘区住吉南町4-5-5
※駐車スペースはございません。公共交通機関をご利用ください。
イベント参加費：食材費、講師料込み 2,200円（税込）
お子様が作った料理はご家族で食べていただけます

体験時間：25分～30分(1名)
参加対象年齢：5歳以上　大人可
参加受付：事前申込制（当日参加枠あれば当日可）
申込/詳細はキッチンカーdeこども店長
公式LINEよりご確認ください

公式　LINE

当事業は令和７年度　神戸市地域貢献活動補助金を利用しております。

■会場へのアクセス

・阪神「住吉駅」徒歩5分　・阪神「御影駅」徒歩10分
・JR「住吉駅」徒歩 15分　・阪神・六甲ライナー「魚崎駅」徒歩約12分

主催　白鶴酒造株式会社　運営　株式会社夢KOBE PROJECT

お問い合わせ先　夢KOBEPROJECT 八幡　yumekobe55@gmail.com

白鶴 × キッチンカーde こども店長

白鶴酒造の食品を使って 料理して♪ 食べよう♬

こども店長体験
申込み問合せは、
公式 LINE より

純米酒粕を使った
ベビーカステラ

クマノミキッチン

パティシエとつくる
特別なスイーツパフェ

Bonheur ボヌール

酒粕を使ったソースで食べる
ハンバーガーセット

コリアンチキン ハルハル

① 白鶴酒造に到着！受付をして資料館に行こう!

② 資料館の中で水耕栽培のハーブを収穫しよう

③ キッチンカーde料理体験しよう♬

④ 作った料理をみんなで食べよう♪

白鶴酒造の商品を使ったデザートや特製の粕汁の販売をキッチンカーで販売します。

酒粕を使用した食べ物には微量のアルコールが含まれる可能性があります。
お子様が召し上がる場合はご注意ください。

今回 使用する白鶴酒造の商品

純米酒粕　大吟醸酒粕　あまざけ　本みりん

白鶴の商品は白鶴酒造資料館や白鶴公式オンラインショップでもご購入いただけます。

白鶴公式 ONLINE SHOP

同時開催
紙すき体験をしよう

白鶴酒造が提供した酒パックをリサイクル、パルプに戻して手すきの紙を作ります。
3Dプリンターで制作したオリジナル枠で、かわいいカードを作ろう！

体験料金：2枚 500円（税込）
開催時間：10:00～12:00/13:00～16:00
体験時間：約5分（目安）
参加予約：不要（当日先着順）
協力団体：社会福祉法人木の芽福祉会 御影倶楽部