

4月6日は「天塩 塩むすびの日」
天塩創立50周年を記念し、親子参加型体験イベント開催決定！
「プロが教える塩むすび教室」
4月5日（水） 10:30～13:00 @服部栄養専門学校

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、4月6日「天塩 塩むすびの日」に先駆け、創立50周年を記念して4月5日（水）に服部栄養専門学校（東京渋谷区）にて親子参加型イベント「プロが教える塩むすび教室」を開催します。当日は塩むすびづくりや塩釜豚づくり、そして50年前の食事体験などをお楽しみいただけます。



「プロが教える塩むすび教室」概要

- 日時 : 2023年4月5日（水） 10:30～13:00
- 実施形式 : オフライン開催（オンライン配信なし）
- 場所 : 服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）
- 募集組数 : 15組40名程度
- 応募期間 : 3月17日（金）～3月29日（水）
- 応募方法 : <https://www.amashio.co.jp/studio/event/shiomusubi2023/>
- コンテンツ内容 :
 - ・土鍋で海水から塩づくり（天塩スタッフによる実演）
 - ・プロが教える塩むすび教室、塩釜豚づくり（講師：服部学園 一枚田清行先生）
 - ・50年前の食事体験
 - ・50年前の食事風景講義（講師：日本食育インストラクター協会 増子雅代先生）

「プロが教える塩むすび教室」タイムスケジュール

10:00~10:30	受付開始
10:30	開会
10:30~10:37	開会の挨拶・50周年についての話
10:37~10:40	天塩スタッフによる塩づくり実演
10:40~10:45	服部学園 服部津貴子会長による挨拶
10:45~11:00	日本インストラクター協会増子先生による「50年前の家庭の食事風景」講義
11:00~13:00	服部学園一枚田先生による「プロが教える塩むすび教室」 (11:00~11:30 塩釜豚づくり) (11:30~12:30 塩むすびづくり) (12:30~13:00 食事タイム)
13:00~	閉会の挨拶

「赤穂の天塩」について

■商品概要

①江戸時代から守られてきた、赤穂伝統の味 にがりを含む、まろやかな粗塩
塩のまち赤穂で江戸時代から続いている赤穂伝統の差塩（さしお）を継承し、にがりを含んだ塩カドの無いまろやかな塩に仕上げています。にがりを含んだ粗塩なので食材に密着しやすく、浸透力・発酵促進に優れています。

②おむすび・お漬物・普段使いの料理塩に適しています。
まろやかな塩味で塩の余韻があるため、食材の持つ味わいを楽しむ料理に適しています。
・お求めは、全国のスーパーで。
・通販サイト：<https://akol.jp/fs/amami/salt/11417>



■株式会社天塩について

社名：株式会社天塩
本社所在地：東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル
ホームページ：<https://www.amashio.co.jp/>



■お客様からの商品に関するお問い合わせ

株式会社天塩 03-3371-1521（代）