

蟹江町の魅力発掘！プロジェクト

蟹江川沿いの酒造の秘宝



黒みりんの

ヒミツに迫る!

黒みりんの黒は何の色？

真っ黒な調味料の「黒みりん」。愛知県蟹江町にはこの黒くてあまーい液体を生み出す酒造がある。

黒みりんの「黒」はどうやって生まれているのかな？

黒みりんという不思議な液体が生まれた背景を探しに、酒造へリサーチしに出かけよう！

黒の正体はナニ!?

調理にはたくさん黒色のものがあるけれど、それらはどうして黒色をしているのだろう。黒色になる仕組みにはどんなことが関係しているのかな？ 味や香りも変えてしまうその仕組みを解明してみよう！

プログラム



蟹江川がおいしいものを生み出せるワケは!?

蟹江町を代表する蟹江川。この川の近くでおいしいものが生まれるのはどうしてだろう。色んな偶然が重なることで生まれてきたその背景には一体どんな奇跡が関わっているのかな？ その奇跡をたどってみよう！

2021年3月20日(土・祝日)

会場 甘強酒造株式会社

場所 〒497-0040
愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
<https://www.kankyo-shuzo.co.jp/>

時間 14:00-16:00

対象 小学3年生～中学3年生

定員 約15名 **参加費** 無料

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます

※プログラムは子供のための参加となります(保護者同伴なし)

お申し込み

応募期間 2月12日(金)～3月10日(水)

下記のQRコードから必要事項を入力してお申し込みください

〈お問い合わせ先〉

蟹江町観光交流センター「祭人」

TEL・FAX 0567-58-3310

E-mail saito@funai-as.co.jp

HP <http://saito-kanie.jp/>



【注意事項】 コロナ感染予防の為、三密を避けて開催します。

参加される方はマスク、手洗い対策をした上でご参加ください。

【運営主体】

主催：蟹江町役場政策推進室ふるさと振興課

実施運営者：株式会社 船井アソシエイツ 実施主体者：株式会社 SPACE 協力：甘強酒造株式会社

