

# 「さぼうエリアイベント」授業の様子

5月20日 柿酢職人「伊藤 由紀さん」からの講義開催



5月27日さほう遊学館 館長「高木 庸光さん」からの講義開催



7月27日 木村名誉教授からの館内講義と

堰堤（えんてい）フィールドワーク



8月5日 海津市竹炭愛好会の皆様と竹炭焼き体験



# 10月7日 さぼろエリアイベント企画発表会

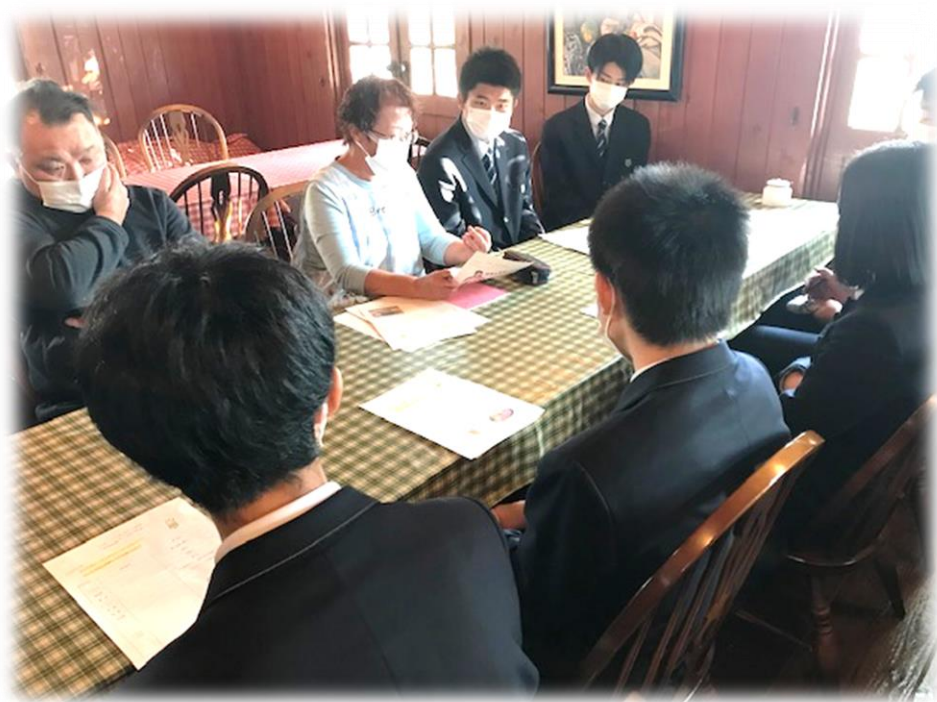


横川海津市長さんにも  
参加頂きました！！





11月4日 フォンテンプロー様で「柿酢の秋冬メニュー」

提案発表会を開催



# 11月17日 フォンテブロー様で「柿酢の秋冬メニュー」


## 試食会開催

飲み物系	
コンセプト	飲んで温まって健康になろう!
商品名	柿酢を使った味噌汁
種別	汁物 
ターゲット	大人向け
特徴	みんな大好きな味噌汁をのんで健康になる
効果	脳卒中や心筋梗塞など、血管系の疾患でお悩みの人にもお勧め
その他	
イメージ(ラフ)	<p>味噌汁にお好みで酢をいれる 今、酢味噌汁がかなり人気がある 発酵食品をダブルで使うことで体にいい影響が多く出ることがある。 大学の教授も酢と味噌汁は相性がいいと言っている。</p> 


たまご♡




飲み物系
フレッシュおいしい
ホットみかんジュース
ホット柿ジュース
飲み物
みんな
果物の果汁で作る
柿酢が入っている
暖かくなる



まぼろし〜い・・・

食べ物系
体を温めよう
柿酢入りおでん
おでん
たくさんの人
寒い時期なのでおでんで体を温めよう
温かいものを食べようといろいろな人が集まる
おのずと心も温まる


食べ物系
お客さんを呼ぶ
カレー
食べ物
お客さん(全年齢)
においが充満しやすいスパイスをたくさん使っているカレー
多分
おいに召られてきてくれたらいいな

牛まじ 200g
じゃがいも 2個 (約 200g)
玉ねぎ 1個 (約 200g)
にんじん 1本 (約 100g)
水 570cc
サラダ油 大さじ 1
酢(穀物酢) 大さじ 1
「ハウス パーモントカレー(中辛)」ルー 4片
■ 《牛まじの茹で汁》
酢(穀物酢) 25cc
酒 100cc
水 100cc

# 12月5日 準備とリハーサル





12月11日 さほうエリアイベント 初日



12月12日 さぼうエリアイベント 2日目



