



北川本家蔵元 DAY!
Special Edition

発酵美人の会

発酵料理と日本酒を楽しむ会

4.22 SAT.

第1部 13:00 ~ 第2部 17:00 ~

大阪市浪速区日本橋3丁目5-25
高島屋東別館 1F
COMMUNITY FOOD HALL内

参加費 (税込) : 事前 6,000 円
当日 7,000 円

各部 20 名様限定

お申込み & 詳細は下記 QR コードから



北川本家蔵元 DAY! Special Edition として
発酵飲料の王様の日本酒と発酵料理のコラボイベントを開催

「発酵」はここ数年 美容と健康からも注目されているキーワード

当日は北川本家の蔵元さん 発酵食料理家がそれぞれの分野からお話いたします
お話を聞きながら美味しい「食」を通して様々なことが楽しめます

「発酵美人」とは「発酵食を通して体と心も美人を目指す人」
ご参加資格は「発酵美人」の方とその同伴者（男性も可）

限定銘柄を含む
日本酒が飲み放題

当日限定の
発酵料理

発酵のプロ達による
ためになるお話

発酵美人になれる
おみや付

たしなむ



たのしむ



知る



感じる



北川本家の日本酒を堪能する

北川本家のお酒をお好きなだけご堪能ください。ここでしか飲めない限定酒の他、飲み比べなど富翁を満喫できる銘柄をご用意いたします。

発酵料理で腸活

黒麹などの発酵調味料などを使って考案された料理が登場。フードホールの他のお店の料理を発酵調味料でアレンジしたこのイベント限定料理も。

発酵のおはなし

日本酒も実は発酵食。知っているようで知らない発酵のお話を、知って楽しい食べて美味しい時間をお過ごしください。

ちょっと贅沢な時間を

重要文化財の建物にあるフードホールのお席を本会のために一部を貸し切り、特別な料理とお酒のプログラムで皆様をお迎えいたします。

愉しみながら発酵食 x 日本酒



発酵食コースメニュー

- 前菜
- 三種のおつまみ
- 麹熟成焼き
- 季節のスープ
- メのお蕎麦
- 和洋折衷デザート

全ての料理に発酵素材を使います。発酵アレンジをお楽しみください♪



日本酒銘柄

- ・純米吟醸「祝」原酒※
- ・純米酒 プルミアムール※
- ・山鹿仕込 山田錦 純米酒※
- ・純米大吟醸 山田錦 49 (ひとつ火)
- ・YOAKE 純米吟醸 原酒
- ・純米吟醸 祇園小町
- ・純米大吟醸 ささにごり
- ・大吟醸 山田錦

※火入れしない生タイプも別にご用意

【主催】



(株)北川本家
代表取締役 北川幸宏

京都伏見で360年以上続く酒蔵の14代

京都の歴史とともに育まれた日本酒「富翁」をはじめとして、京都の素材とマリアージュで生まれたリキュール、京都産米の特徴を生かした焼酎の醸す



醸研究所 主宰
増田光

お料理やお話を通じて、日本に古くからある発酵調味料や微生物のことを伝える「醸せ師」として活躍。大阪北摂で発酵教室やワークショップを開催。



ナカガワさんちの発酵ごはん 主宰
中川奈央

発酵/庭料理教室「Chez Nourille (シヌイユ)」主宰。「お家ごはん+(プラス)発酵」をテーマに料理教室や各種イベントや、飲食店メニュー開発、商品開発などを手がける。



日本酒の全国生産量で2位を誇る京都・伏見の17歳元の日本酒に特化した日本酒バー。ここにしかない限定酒の他、日本酒初体験・きき酒体験に、お気軽にご来店ください。

SPECIAL GUEST



2022 Miss SAKE Osaka
田澤萌奈



【協力】



南海電鉄・地下鉄御堂筋線「なんば駅」より徒歩約8分
近鉄奈良線・地下鉄堺筋線「日本橋駅」より徒歩約8分
※発酵食メニューと日本酒メニューは予告なく変更となる場合がございます。
※ストップ!二十歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。