

資 料 提 供	
令和2年2月12日	
担当課 (担当者)	鳥取県関西本部 (米澤)
電 話	06-6341-3955

「発酵食の力で楽しく腸活×温活セミナー」をグランフロント大阪で開催！

関西圏の方を対象として、発酵食品である鳥取県の銘酒「日置桜」の熟成純米酒粕「無垢」を使った腸活×温活セミナーをグランフロント大阪で開催します。講師には「たべごと屋 日と月と」の明子（akiko）氏をお迎えし、鳥取県の食はもちろん、鳥取県の魅力を発信します。

記

1 日時等

(1) 発酵食の力で楽しく腸活×温活セミナー

ア 日 時 令和2年2月21日（金）19時から20時30分まで

イ 参加者 32名（予定）

ウ その他 関西圏を中心に発行されている雑誌「Pretty」と連携したイベントです。

(2) 内容

ア 鳥取の銘酒「日置桜」の熟成純米酒粕を使った「旬の野菜のあったかポタージュ」づくり

イ 酒粕ハンドパック体験

2 場 所

グランフロント大阪 北館5階 HDC大阪 C t e r r a c e

3 講 師

「たべごと屋 日と月と」の明子（akiko）氏

※土地に根ざした食や人の魅力の掘り起こしをモットーに鳥取を拠点に活動する料理家

4 主 催

鳥取県関西本部

5 担当及び当日連絡先

観光・情報発信チーム 米澤（080-2455-7900）

6 その他

グランフロント大阪では事前に取材・撮影申請が必要になります。

期限が短く大変申し訳ありませんが、別添取材・撮影申請書を2月17日（月）17時までにファクシミリにより御提出ください。

《取材・撮影申請書提出先》

鳥取県関西本部 米澤 ファクシミリ：06-6341-3972