「笹祝 麹の理科室（仮称）」を２０２３年３下旬オープン

2022年12月02日（金）

日本酒を次世代に繋げていく為に、麹（こうじ）に触れる体験型キッチンを！笹祝酒造は麹造りを体験できる「笹祝 麹の理科室（仮称）」を酒蔵敷地内にオープンします。

麹造りは、日本酒造りにおいて最も重要な工程であり、2024年には「伝統的酒造り」としてユネスコ無形文化遺産登録が見込まれております。笹祝酒造では、かねてより日本酒を次世代に繋げるための様々な取り組みをしてまいりましたが、子供から大人まで誰もが気軽に麹に触れてもらいたい、という想いから「笹祝
麹の理科室（仮称）」を開設いたします。一般公開は3月下旬からを予定しています。

日本酒は国内・国外で多くの根強いファンを持っていますが、人口構造と生活スタイルの変化から消費量は年々減少しています。そこで笹祝酒造は「子供から大人まで、全ての年代の方が楽しめる酒蔵」をテーマに、ノンアルコール飲料や健康志向の発酵食品として注目を集めている『麹』について、誰もが発見と体験できる場を酒蔵の中につくることで、菌・発酵の魅力と未来の日本酒のファン獲得を狙います。

「笹祝 麹の理科室（仮称）」のプログラム

【常設開催】
A 麹の観察（みる、さわる、たべる）と販売
B オリジナルノンアルコール麹ドリンクの販売
C 塩麹づくりワークショップ
【イベント開催】
D 麹仕込み体験
E 酒粕料理教室 etc…

私たちの身の回りには多くの発酵に関する食品があり、とりわけ『麹』は日本酒・味噌・醤油など古くから日本人の食文化と生活を支えてきました。笹祝酒造が先代たちから受け継いできた『麹』の技術と『日本酒』を次世代に繋げていくために、笹祝酒造は挑戦し続けます。

☆「笹祝 麹の理科室（仮称）」の内容

施設名　：笹祝 麹の理科室（仮称）
住所　：〒953-0015新潟県新潟市西蒲区松野尾3249番地
電話　：0256－72－3982
オープン日：2023年3月 下旬 予定
休業日　：不定休
営業時間　：10：00～17：00
オープン記念特典：麹製品or日本酒を購入いただいた方にオリジナルステッカープレゼント

※塩麹作り体験ワークショップは笹祝酒造HPより事前予約制
※従来の酒蔵見学も同じく笹祝酒造HPより事前予約制
※小学生以下のご来店は大人の付き添いが必要です

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com