

令和2年（2020年）10月吉日

各位

田中酒造株式会社
代表取締役社長 田中 一良

「亀甲蔵ヘルシーフェア（発酵パワーで免疫力アップ）」開催について（お知らせ）

秋色の候、皆様におかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。日頃、大変お世話になり、誠に有難く、厚くお礼申し上げます。

さてこのたび弊社では後志地域の産業振興と小樽の観光産業を盛り上げる一助となるべく、下記の通り「亀甲蔵ヘルシーフェア（発酵パワーで免疫力アップ）」を開催いたす予定です。謹んでお知らせを申し上げます。

記

1.日 時：2020年10月30日（金）～11月23日（月）
9：00～18：00

2.開催場所：田中酒造 亀甲蔵（小樽市信香町2番2号）

3.内 容：

近年、健康や美容に良いとされ大注目されている酒粕や麴をテーマに「亀甲蔵ヘルシーフェア（発酵パワーで免疫力アップ）」を開催いたします。

具体的な内容としましては、純米大吟醸の酒粕を使用した数量限定「純米大吟醸甘酒」、「純米大吟醸レアチーズケーキ」、「純米大吟醸ティラミス」の他、酒粕を使用した「はちみつ甘酒」、「バナナ甘酒」なども販売する予定です。更に土・日限定のパンの販売も予定しております。

また、新商品である「魔法の^{ひとさじ}麴パウダー」や、ヒアルロン酸、コラーゲン、ビタミンC入りの麴の甘酒「甘酒美人」の販売もいたします。

多くの皆様にご来店いただけますよう、社員一同、鋭意、準備をいたしておりますので、心よりお待ちしております。

4.お問合せ：田中酒造 亀甲蔵

TEL:0134-21-2390

FAX:0134-21-2424 担当：奥村・中島

以上

令和2年（2020年）10月吉日

「亀甲蔵ヘルシーフェア（発酵パワーで免疫力アップ）」開催要項

1.開催日：2020年10月30日（金）～11月23日（月）

2.開催時間：午前9時～午後6時

3.開催場所：田中酒造 亀甲蔵

4.目的：

- (1) 関連する企業との関係強化・相互発展を目指す
- (2) 小樽市、後志地域および北海道の地域振興を図る
- (3) 発酵食品によるコロナ禍の免疫力アップ・発酵食品の情報を提供する

5.内容：

- (1) 発酵食品と免疫力アップの関係の紹介
- (2) 発酵食品の紹介・情報提供
- (3) 吟醸粕を使用した「純米大吟醸甘酒」の販売
- (4) 吟醸粕を使用した「ティラミス」や「レアチーズケーキ」などの販売
- (5) 酒粕を使用した、土・日限定のパンの販売
- (6) ヒアルロン酸、コラーゲン、ビタミンC入りの麴の甘酒の販売
- (7) 新商品「麴パウダー」の発売
- (8) その他

以上

亀甲蔵

ヘルシーフェア

第1回

(発酵パワーで免疫力UP!)

場所：田中酒造 亀甲蔵

日時：10/30 (金) ~ 11/23 (月・祝)
9:00 ~ 18:00

- ① 酒粕は食物繊維やビタミンB群が豊富です
免疫力UPやコレステロール低下にも期待できます!
- ② 麹は腸内環境を整えたり、栄養の吸収を助けてくれます
美肌づくりには欠かせない栄養素も豊富です!

純米大吟醸スイーツ



NEW

純米大吟醸甘酒

純米大吟醸の
酒粕を使用!
当日までのお楽しみ!



NEW

甘酒美人

コラーゲン
ヒアルロン酸
ビタミンC入り♪

限定甘酒 NEW

はちみつ甘酒
バナナ甘酒

酒粕パン



土・日 限定

魔法のひとさし

麹パウダー NEW

肌がきれいになる!?
お肉やお魚が柔らかくなる!?



※全商品数量限定につき、
品切れの際はご了承ください。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

お問合せ：☎0134-21-2390

〒047-0016 小樽市信香町 2-2 田中酒造 亀甲蔵

担当：奥村・中島



田中酒造 検索

