

令和3年5月吉日

各 位

田中酒造株式会社 本店

第5回ミニイベント『おたる甘酒フェア2021』開催について

新緑の候 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。
さて、当社・本店において、下記の内容にて第5回目となるミニイベント『おたる甘酒フェア2021』を開催する予定ですので、謹んでお知らせ申し上げます。

記

1. 日 時：2021年6月18日(金)～7月25日(日)
9：00～18：00
2. 場 所：田中酒造株式会社 本店(小樽市色内3-2-5 小樽駅より徒歩約10分)
3. 内 容：テーマ「甘酒と健康」

米・糶・酒粕を原料として作る「甘酒」は、多種多様な栄養成分が豊富に含まれ、我国では長い伝統のある代表的な発酵食品です。また甘酒は、免疫力アップ、健康や美容、体の調子を整え、さらに1年中楽しめる国民的飲み物でもあります。

その特徴として：

- ①甘酒は、「飲む点滴」とも言われ、酒粕には優れた栄養成分が豊富に含まれてるので、最近では健康食品として大変注目されております。
- ②甘酒は、基本的にはノンアルコール飲料なので、お子様もお酒の飲めない方でもお楽しみいただけます。
- ③また飲み方、楽しみ方としては、いつでもホット、また冷たくして美味しく楽しんでいただけるお手頃かつ身近な飲み物です。

昨年の第4回目が好評を得ましたので、今年も引き続き「甘酒と健康」をテーマとして、より多くの皆様に甘酒の効用を知っていただくことを目的に、第5回ミニイベント『おたる甘酒フェア 2021』を開催する予定で鋭意、準備を進めております。期間中は①限定甘酒、②大好評の甘酒スムージー、③2017年「ローカルフードチャレンジ」で好評を頂いた『あません』をリニューアル販売、④甘酒入りのお菓子などの紹介と販売を予定しております。

ミニイベント『おたる甘酒フェア2021』は、美味しい甘酒で、皆様を『元気で健康にする』ことが目的のイベントです。

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、会場規模を縮小して行いますが、感染防止を万全として皆様のご来店を社員一同、心よりお待ちしております。

4. お問い合わせ先：田中酒造株式会社 本店 担当：坂本 萌 TEL：(0134)23-0390

第5回

田中酒造本店ミニイベント



甘酒フェア

2021

甘酒は『飲む点滴』！

米・糀・酒粕を原料として造る甘酒。甘酒には自然の栄養成分が豊富に含まれています。発酵食品ですから免疫力アップや、美容や体の調子を整えるので『飲む点滴』と呼ばれます。
甘酒で『元気に健康に』なりましょう！

日時
6/18 (金)
▽
7/25 (日)
09:05~
17:55

場所
田中酒造本店
小樽市色内
3-2-5

NEW

お店に来てからのおたのしみ♪

☆イベント限定☆



『甘酒フェア』のために作られた限定の甘酒が新登場！！



復活

ローカルフードチャレンジで人気のスイーツが甘酒フェア限定で復活！



テイクアウト限定メニュー
あまざけ せんべい
甘酒 あまぜん 煎餅

甘酒を練りこんだ白あんとクリームチーズを、香ばしいおせんべいではさみました♪

大人気

甘酒
スムージー

1杯 450円



☆新鮮な酒粕☆



☆人気の甘酒大集合☆

『ノンアルコール』なので
運転の方やお子様にも
お楽しみいただけます！



※写真はイメージです

☆甘酒を使ったレシピの紹介も☆



※写真はイメージです

《お問合せ先》

田中酒造 本店
小樽市色内 3-2-5

☎0134-23-0390



田中酒造公式
アカウント

