

2020年5月吉日

各 位

田中酒造株式会社 本店

第4回『おたる甘酒フェア2020』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喜び申し上げます。
さて、当社・本店において、下記の内容にて第4回目となる『おたる甘酒フェア2020』
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：2020年6月12日（金）～7月12日（日）の31日間
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・糀・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、
我国では長い歴史と伝統のある代表的な発酵食品です。また甘酒は、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。

その特徴としては、①甘酒は、「飲む点滴」とも言われ、酒粕には優れた栄養成分
が豊富に含まれているので、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3回目が好評を得ましたので、今年も「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4回『おたる甘酒
フェア2020』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、③酒粕を使用した石けん、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。

『おたる甘酒フェア2020』は、美味しい甘酒で、皆様に『元気で健康にする』
事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、
皆様のご来店を社員一同、心よりお待ちしております。

4.お問合せ先：田中酒造株式会社 本店 担当：今村 瑠花

TEL：(0134)23-0390

田中酒造

検索

第4回

おたる甘酒フェア 2020

日時：6月12日(金)～7月12日(日) 9時～18時

場所：田中酒造 本店 (小樽市色内 3-2-5 小樽駅から徒歩約10分)

甘酒は『飲む点滴』!!

米・糲・酒粕を原料として作る甘酒。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!

NEW 『あまパン』



生地と中の白あんに
当社の酒粕を使用★

大人気 『甘酒スムージー』

夏にピッタリ!!
さっぱりとした
味わい♪



田中酒造の酒粕と
北海道産アロニアを使用★

『甘酒 水まんじゅう』



和菓子工房 游菓

田中酒造本店



※写真はイメージです。商品が異なる場合がございます。

新商品の甘酒や、酒粕、酒粕を
使用したせっけん等の販売もいたします!

◎ お問い合わせ ◎

田中酒造株式会社 本店 (小樽市色内 3-2-5)

☎(0134) 23-0390 担当：今村 田中酒造

検索

田中酒造公式 SNS で情報発信中!

