

**酒粕プロジェクト2025は、改めて酒粕の効用に言及！**  
**飲食店や企業・団体、酒粕屋さんまでが集って“酒粕の良さ”を発信する**

**酒粕を調理利用するのは、関西特有の食文化**

株式会社 神戸酒心館  
神戸市東灘区御影塚町1-8-17

この冬（2～3月）に「酒粕プロジェクト2025」が始動します。酒粕文化の危機を訴え、神戸を中心に「酒粕プロジェクト」が始まったのは、11年前の2014年の冬。10年ひと昔と言いますが、11年も継続して行っていると、その効用も定着し、今や酒粕文化の危機どころか、ちょっとしたブームを招き、酒粕が注目される食材へと成長してしまいました。

そもそも酒粕は、日本酒を製造する過程で生まれるもの。蒸した米に麴を混ぜ合わせ、発酵させると醪ができます。その醪を搾った液体が清酒です。醪を搾ると、液体と固体に分かれ、その比率はおよそ7対3。残った約3割の固体部分が酒粕なのです。いわば日本酒づくりの副産物で、関西では古くから調理利用に使用されて来ましたが、全国的に見れば、まだまだ使い道がわからず、甘酒や漬物用に使われることが多く、産業廃棄物として処理されているのが現状です。

関西では、昔から粕汁に代表されるように調理利用されており、新酒が出回る頃には、新粕を買って家庭で調理に使うのが一般的。いわば酒粕は冬を告げる食材・調味料だったわけです。ところが酒粕文化も近年では危機的状況に陥ります。清酒業界で技術革新が行われ、高熱液化仕込み（高温糖化法）を導入する酒蔵が出てきたために酒粕の出る量が減少してしまったことも一つの要因とされています。加えて家庭でも仏・伊料理がポピュラーになり、料理のバリエーションが広がったために、伝統的なイメージを有す粕汁を作らなくなりました。それらが原因で、酒粕にスポットライトが当たりにくくなってしまったのです。

そのような背景をバックに生まれたのが「酒粕プロジェクト」。関西に根づく酒粕の食文化をなくしてはなるものかと、飲食店や企業・団体が参加して毎冬1月に発表会を実施し、2～3月に店々で酒粕料理を提供するようになりました。今では冬の風物詩的催しに成長した酒粕プロジェクトですが、実は明確な主催者が存在しません。フードジャーナリストの曾我和弘が企画者になって、神戸酒心館が旗振り役を務めています。酒蔵・飲食店・食関連企業・団体が結集して行っているもので、言い換えれば、参加者全員が主催者となる自主的イベントでもあるのです。参加者は、酒粕の効能に気づき、その良さを広める役割を務めると共に、関西に根づく酒粕文化を守ろうと立ち上がっています。酒粕というと、どうしても和食のみの利用に限られていたのを、新たな工夫や挑戦によって和洋中、スイーツ、カクテルにまで使用範囲を広げたのは酒粕プロジェクトの功績といえるでしょう。11年の長きに亘る功績から今や酒粕の調理利用は全国的に広がりつつあります。その先陣を切るプロジェクトは、今年で11年目を迎えます。今年度は酒粕効果の再認識を掲げ、新たなレシピづくりにも挑戦して行きます。



酒粕



酒粕を使ったカクテル



酒粕を使ったあんぱん



酒粕を使ったイタリア料理

## 酒粕ってこんな調理効果があるんです！

酒粕料理として古くから知られるのは、やはり「粕汁」。だしに酒粕を溶かし、味噌や醤油で味を調えるこの料理は、昔から関西に根づくもの。神戸や大阪では鮭や鰯を用いたり、京都では豚肉を使うなど土地土地による若干の違いはあるものの、関西では新酒の時期に新粕を買ってどこの家庭でも作るポピュラーな料理です。ところが「粕汁がわかるのはせいぜい愛知県ぐらいまで」との証言も。柏崎（新潟）や美作（岡山）など一部地域には存在するものの、東国や九州では未知な存在なのです。元来、関西では灘や伏見といった酒どころがあって勿体ない精神よろしく、酒粕は和食の食材・調味料として認知されてはいましたが、全国的に見れば珍しい存在で、広く活用されている例は少ないと思われます。

酒粕を調理に用いると、コクが出る、まろやかになる、酒香が立つ、素材の旨みを引き出すなどの効果があります。「神戸メリケンパークオリエンタルホテル」の統括料理長・鍛先章太さんは、「酒粕を使うと三つの大きな効果が得られる」と話します。その一つは、素材を柔らかくする点。肉を酒粕に漬け込むと塩麴と同じような役割を果たし、柔らかくなるそうです。二つめはコクとまろやかさが出る点。「みりん粕も同じですが、酒粕を使うことでコクが出る」と証言しています。三つめは、甘みを増長させる効果。だし+酒粕+みりん・醤油といった組み合わせで確実に美味しさが増し、砂糖などの甘味は減量してもその効果が得られるようです。時に鍛先料理長は、柚子胡椒に酒粕を混ぜた事があるらしく、その辛さは倍増したと話していました。そういえば、酒粕を入れる事で減塩にも繋がる例は多く紹介されており、素材のみならず調味料をも引き出す効果があるのでしょうか。

「さかばやし」の大谷直也料理長も「酒粕を粕漬けに用いると、酒香よりも魚介類の味を引き出す効果大きい」と指摘しています。「粕汁とて同じですが、但し、一番だしのようなきれいなだしより、イリコだしなどを用いた雑味のあるだしの方がよく合う」との見解も。きれいなだしだと逆に酒粕にだしが負けてしまうとの事でした。「むしろ香りを際立たせるために使うべき」と主張するのは、「北新地ふじもと」の藤本直久さん。「色んな料理に酒を使用するのと同じで、酒粕はそんな役割も担いながらも、かつ日本酒香までもたらしてくれる」と言うのです。酒は火を入れると飛んでしまうので酒香は立つ事は少ないですが、酒粕だと入れる量にもよりますが、確実に酒香が残るからいいと指摘していました。

近年、西洋料理ではかなり酒粕を使うシェフも増えて来ました。和洋中のジャンルの中で最も酒粕と縁遠かったのは中華料理でしょう。中華は、個性の強い調味料の中で育まれて来たので、淡い酒粕は用いても消えてしまうとかこれまで考えられていました。ところが「紅宝石」の二代目・李順華さんが試してみると、どんなものにも合う事がわかったそうです。「魚・肉・野菜にも合いますし、中華の風味の中でもその存在がかけ消される事が無い」と話しています。ただ豆鼓には合いづらく、「香りの強いものには負ける」との話でした。「生姜は個性が強いですが、酒粕を入れると、相乗効果が出て来る。にんにくの匂いを気にする人はむしろ用いるべきで、酒粕がにんにく臭さを消してくれる」効果も。「紅宝石」では、鶏ガラ・豚骨・野菜など色んな素材を使った中華だしに酒粕を溶いて使用することがあるそうです。

色んな料理人が、これまで当プロジェクトに参加し、使って来た実績から「酒粕は調理使いに適しているし、面白い」と語っています。



「神戸メリケンパークオリエンタルホテル」の  
統括料理長・鍛先章太さん



「さかばやし」の  
料理長・大谷直也さん



「北新地ふじもと」の  
オーナーシェフ・藤本直久さん



「紅宝石」の  
二代目・李順華さん

## 酒粕は身体にもいいスーパーフード

風味はもとより健康にいいとの事で酒粕を用いる人も増えています。前述したように酒粕は醪を搾った際に残る固形物で、いわば日本酒づくりの副産物。清酒ができる過程においては、残り物なので「かす」なる表現が用いられています。ただ、残り粕といっても粗末に扱えたものでなく、タンパク質、ビタミンB1・B2・B6、葉酸、パントテン酸、食物繊維と多くの栄養素を含み、現在日本のスーパーフードと称され、その効果に注目が集まっています。調理に使うと、食欲が増すばかりか、食事の旨みを引き出して味をまろやかにしてくれます。おまけに近年の研究では、糖尿病や高血圧の予防にいいとの報告ももたらされているのです。糖尿病予防においては、酒粕を水で抽出した液にインスリンのような物質が存在するから期待できると伝えられていますし、高血圧においては、人の体内で血圧調節に関わるアングオテンシン変換酵素の働きを抑える事で、血圧上昇をも抑える可能性があるといわれているようです。これらの他にもガン抑制への期待や脳梗塞予防への期待、狭心症・心筋梗塞・動脈硬化予防への期待、骨粗しょう症予防への期待と幅広い分野への抑制効果があると考えられています。アレルギー体質改善への期待や美肌効果への期待も報告されているため、美容にも効果的なのではないかと思われています。中でも美容面では、ビタミンB群を豊富に含む点が評価。酒粕の旨み成分の一つ、 $\alpha$ -エチルグルコシドは真皮層のコラーゲンを増やす事が学術的に実証され、注目を集めているようです。なので酒粕パックや酒粕風呂が紹介されるのもわからぬでもありません。

ただ、酒粕が健康にいいからといえどもアルコール分が多少なりとも含まれている点を忘れてはなりません。麴で造る甘酒は、ソフトドリンクにあたりますが、酒粕を用いて作ると、注意が必要。アルコール1%未満でも体質によっては検出される可能性もあるのです。酒粕の摂取は、妊婦や幼児にはお薦めできなく、注意が必要と考えるべきでしょう。



酒粕



酒粕を料理に使って明日への活力を

## 2025年は、酒粕の魅力をもっと掘り下げたい

「酒粕文化の火を消してなるものか！」とばかりに声を挙げてスタートした酒粕プロジェクトですが、当初はその理解度も薄く、人によっては「そんな古くさいものを今更持ち出されても」と敬遠される向きもありました。そのため始まりの2014年は、旗振り役として、御影郷で清酒「福寿」を産する「神戸酒心館」と、有馬温泉の老舗旅館「御所坊」との二カ所で実施。神戸酒心館蔵内の日本料理店「さかばやし」と「御所坊」での酒粕鍋対決を行ったのがきっかけです。その際、酒粕を調理に用いるのが、関西特有の食文化だと知らせ、粕汁も一部地域を除いては、全国的に知られていないなど酒粕にまつわるエトセトラを発表したのがメディア関係者に受けて大きく報じられるようになりました。翌年からは東灘区の店々が参加して兵庫県での“酒粕料理の郷土料理化宣言”を行いました。そして2017年からは、兵庫県内や大阪府下でも「参加させて欲しい」との声が聞こえ、次第に拡大化したのです。年によって増減はあるものの、毎年25~30の飲食店・企業・団体が参加してのイベントになっています。2025年も例年同様、2~3月の2ヵ月間参加飲食店にて酒粕料理を提供する運びになっています。

今年度（2025年）は、10年以上経って「もう一度酒粕の良さを見直そう」との合言葉に酒粕の加工・卸し販売を行う「小林春吉商店」にも参加を促し、酒粕の良さについてアピールしてもらいます。灘五郷で知られるこの地域には古くから酒粕の加工卸し業者が存在します。“酒粕の小林”の通称で知られる「小林春吉商店」は、俗に“酒粕屋さん”と呼ばれる酒粕加工卸の一つ。その手の会社は全国でも14社ほどと少なく、大半が灘と伏見に集中しているようです。「小林春吉商店」では、蔵元から出た酒粕を仕入れ、量販店向けの小袋加工や原料業者向けへの販売を行っています。多くの酒蔵は、日本酒を造ることに主眼を置いているため、副産物である酒粕については、専門である“酒粕屋さん”に加工を任せることが一般的です。酒粕屋で袋詰めにしたものを再仕入れして販売する蔵も少なくありません。

1月23日に催される「酒粕プロジェクト2025」マスコミ向け発表会では、「小林春吉商店」の小林大祐社長をお招きし、知られざる酒粕の世界についてのミニセミナーを開催する予定になっています。



小林春吉商店



小林大祐代表取締役社長

## 須磨の海で酒粕を食べた「神戸元気サーモン」がすくすく育っている

酒粕を調理利用するのは、関西独特の食文化であると既にお話しました。清酒づくりの残り物である酒粕は、灘や伏見ばかりではなく、全国どこの酒蔵からも出ます。大半は食材・調味料として活用せず、漬物づくりや家畜の餌に回るのが関の山で、ほとんどは産業廃棄物として破棄されているのが現状です。酒粕プロジェクトでは、しきりに調理利用をと促していますが、いい効果が出れば動物への餌へと活用するのもやぶさかではありません。その事例として「東須磨サーモン部会」が養殖するニジマスの餌にも「福寿」の酒粕を混ぜ込んで使ってもらっています。

神戸市須磨区の漁協者で構成される「東須磨サーモン部会」でサーモンの養殖が始まったのは2021年。当初は愛知淡水より稚魚を仕入れ、妙法寺川河口に生け簀を作って放ち、一般的なシラスを餌として与えて養殖していましたが、メンバーの奥谷知生さんが「せっかく東須磨で養殖をやるなら神戸らしい取り組みができないか」と考え、2022年から神戸酒心館で産される酒粕を餌にして育てる事になりました。よって「東須磨サーモン部会」は、2023年から酒粕プロジェクトに参加しています。

ミキシングした酒粕をペレットに混ぜて与えてみると、その喰いもよくなるようですくすくと育ち、春の出荷を目指して大きく成長します。身の色はきれいなオレンジ色になり、一般の餌で育てたものと明らかに差が出ます。味は脂濃くなく、あっさりめ。調理しても鱒特有の匂いを感じられません。調理した「さかばやし」の大谷直也料理長も「鱒くさがなく、造りに使ってもいい。生で食せる利点が出た食材だ」と評しているくらいなのです。

奥谷さん（東須磨サーモン部会）の話では、「2025年度春出荷を目指して鳥取県からニジマスの稚魚を買って12月半ばには生け簀に放って育てる」そう。「2kgになれば出荷予定で、3月末には出したい」と話しています。「鳥取から仕入れるステールヘッド（ニジマスの稚魚）は、頭部が黒銀色のニジマスで降海型。海中生活に慣れ易く、大きくなる率が高い。ミキサーで潰した酒粕をペレットに混ぜて餌にする事で、美味しい身を持つ『神戸元気サーモン』が育ちます。2025年4月をメイン出荷時期としてすくすく育ててほしいですね」と今から期待を大きくしていました。ちなみに「さかばやし」では、東須磨サーモン部会とコラボして神戸元気サーモンを味わう食事会を4月22日（火）18:30～開催予定にしています。



養殖の様子



神戸元気サーモンの身



神戸元気サーモンのしゃぶしゃぶ

## 料理人達が挑む酒粕料理の提案

酒粕プロジェクトは、薄れかけた酒粕文化を復活させようと11年前に始まった企画。毎年1月下旬にその発表会を開催し、2~3月の2ヵ月間に亘って参加店舗にて酒粕料理を提供します。酒粕というと、和食の印象が強いですが、当プロジェクトにおいては和食は勿論のこと、仏料理や伊料理、中華料理にスイーツ、カクテルと幅広いジャンルで提供しているのが一つの特徴です。参加店舗は、「福寿」の新粕が販売されると、それをいち早く受け取って試作を開始し、1月下旬までには個性的な酒粕料理に創作するのです。その作品数は、これまでの10年間の実績が育む通り、総レシピ数は400近くになるとも言われています。さて今年度はどんな酒粕料理が登場するやら。新作を披露する店もあれば、過去の好評作を復活させる店もあるようです。今年度も多くの飲食店・企業・団体が参加して、酒粕プロジェクト2025を盛り上げます。

### ■酒粕プロジェクト2025 参加店舗・企業・団体

- サヴォイオオマージュ (バー・花隈)
- 御菓子司 吉乃屋 松原 (和菓子・松原)
- TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST (カフェ・メリケンパーク)
- 紅宝石 (中華料理・元町)
- ホテル日航関西空港 (ホテル・泉佐野)
- 日本料理 湯木 (日本料理・北新地)
- キュージーヌ フランコ ジャポネーズ マツシマ (フランス料理・北野町)
- 北新地ふじもと (西洋料理・北新地)
- Il Teatoro (イルテアトロ) (イタリア料理・和歌山)
- 日本料理かわもと (日本料理・摂津本山)
- 嗜酒 (小料理&日本酒・心斎橋)
- 神戸酒心館 さかばやし (酒蔵/日本料理・東灘)
- 有馬せんべい本舗 (炭酸煎餅・有馬)
- 大阪樟蔭女子大学学芸学部ライフプランニング学科「フードメディア演習」 (大学・東大阪)
- 六甲味噌製造所 (みそ・芦屋)
- Mizkan大阪支店 (調味料・大阪)
- 小林春吉商店 (酒粕加工卸・住吉)
- 久遠チョコレート (スイーツ・長田)
- 東須磨サーモン部会 (漁業・東須磨)
- 神戸酒心館 (酒蔵・御影郷)

※上記参加店は12月現在のものです。実施時期には多少の増減があるかもしれません。

## 2024年はサントリーアワードを受賞。また勲章が増えた有名バーテンダーの酒粕カクテル

カクテル素材としては無縁と思われた酒粕を果敢に導入し、酒粕カクテルという新たなジャンルを切り開いたのが、「BAR SAVOY homage」の森崎和哉さん。「粕香～kasuga～」や「Dream Casu True」などユニークな作品を毎年発表し続けてくれます。森崎さんといえば、カクテルコンテストで数々の受賞歴を持つバーテンダー。2021年に第48回全国バーテンダー技能技術大会で優勝し、念願の日本一を獲得するや、翌年には日本代表としてキューバで開かれたワールドカクテルチャンピオンシップ2022に出場し、二部門で世界一を獲りました。昨年は、カクテル「てふてふ」でサントリーアワードを受賞し、まさに押しも押されぬ日本を代表するバーテンダーになっています。そんな森崎さんは、もはや酒粕プロジェクトの常連組でコロナ禍の世相を反映して創作した「桃色吐息」や、お酢をうまく使った「サケカシュラブ」といった歴代の酒粕カクテルにも目を見張る作品が沢山あります。今年はそんな歴代カクテルにスポットを当てながら提供するそうです。

●BAR SAVOY homage  
住所／神戸市中央区下山手通5-8-14 1階  
TEL／078-341-1208  
営業時間／16時～23時半  
休み／日・月曜日



森崎和哉さん



店内

## 4年連続参加で、酒粕を用いた和菓子を披露

NHK朝ドラ「カムカムエヴリバティ」に縁のある和菓子店が4年連続参加に。店主・中西信治さんは同番組で和菓子指導・監修を務めて話題になりました。中西さんは、実家が和菓子店を営んでいましたが、一旦有名企業に就職し、ビジネスマンとして働きながらも夢であった和菓子職人に転じたという変わり種。藤井寺にある実家の和菓子店とは別に独立して松原市役所近くに「御菓子司 吉乃屋 松原」を開きました。NHKがドラマでの和菓子指導・監修を頼むくらいですから、その技術は抜きん出たレベル。そこに発想の面白さも加わって大阪府下の名店としてその名を轟かせています。酒粕プロジェクトでの作品歴は、人気のおはぎに酒粕を用いた「酒粕おはぎ」、世相を表した「平和への祈り～prayer for peace～」、そして昨年の「ホワイ純米吟醸かん」と全て色合いの異なる酒粕の和菓子を発表してくれています。いつも評判を呼ぶ和菓子職人だけあってその創作性の高まりが期待できます。

●御菓子司 吉乃屋 松原  
松原本店  
住所／松原市阿呆3-1-27  
TEL／072-335-0046  
営業時間／9時～18時  
休み／水曜日



中西信治さん



店内

## 毎年売り出す酒粕あんぱんが人気

1985年に産声を挙げ、今では神戸市民に愛される存在になっているのが「TOOTH TOOTH（トゥース・トゥース）」。「数々のブランド展開を行う神戸を代表する企業「POTOMAK（ポトマック）」の中から今年は「TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST」が参加してくれる事になりました。同店はメリケンパークに位置するベーカリーカフェで、パン工房で毎朝焼き上げる自家製パンとこだわりの生パスタが売り。海辺のカフェとしても市民に愛されており、ランチやカフェ、ディナーにと様々なシーンで楽しめる店です。「POTOMAK」は、酒粕プロジェクトが神戸発のイベントだからと、このところ毎年いずれかの店舗で参加してくれており、「TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST」もすでに常連組に。酒粕プロジェクトに絡めて売り出す「酒粕あんぱん」が好評だとかで、今年も2～3月に「福寿」の酒粕を用いた「酒粕あんぱん」を店で焼き上げて売り出す予定になっています。



外観



酒粕あんぱん

● TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST  
住所／神戸市中央区波止場町2-8  
TEL／078-334-1820  
営業時間／平日:11時～20時半（LO19時半）  
土日祝:10時半～20時半（LO19時半）  
休み／不定休

## 酒粕中華に燃えるシェフが新たな一手を！

日本で初めて(?) 中華料理ジャンルに酒粕を用いたと言われているのが神戸・元町トアウエストにある「紅宝石」。名料理人と謳われた李松林さんの技術を受け継いだ息子の李順華さんが、今では独自の「紅宝石」ワールドを醸し出しています。「紅宝石」は、ジャンルとしては広東家庭料理ですが、家庭的雰囲気は十分醸し出しつつも、提供する料理はその枠を遥かに凌ぎ、自慢の北京ダックから時に熊の手まで出すほどの充実ぶり。多くの料理人から「神戸で中華といえばココ」と支持されているようです。二代目料理長にあたる李順華さんは、研究熱心で、毎年新しい酒粕中華を披露してくれます。酒粕を用いた中華の創作に日頃から勤んでおり、今年は何もものが出て来るやら期待が高まるばかり。一昨年が「酒粕の窯焼き焼き豚」、昨年が「牛肉のサイコロステーキ 梅肉酒粕和えらっきょ酒粕和え」と来れば、今年は何んな展開が待っているのでしょうか。2～3月の店での提供を楽しみにしてください。

● 紅宝石  
住所／神戸市中央区下山手通3-5-9  
TEL／078-331-6162  
営業時間／11時～14時、17時～21時  
休み／火曜日



李順華さん



昨年の酒粕プロジェクト作品



## 井口晃一総料理長が奏でる酒粕マジック

関西国際空港に直結して建つ「ホテル日航関西空港」。関西の玄関口に位置しているために海外からの訪日客も多く利用しています。種類豊富なbuffetで一品一品レベルの高い料理が、多くのファンを魅了しています。土日ランチ・ディナーbuffetでは、季節に合わせたオリジナルフェアを開催し、会食、記念日など様々なシーンで利用されているそうです。「ザ・ブラスリー」の料理を指揮するのは、井口晃一総料理長。柔らかい頭のシェフで、発想も常に面白く、これまで酒粕プロジェクトでは数々の創作を担って来ました。泉佐野産（もん）を絡めたものや、松波キャベツを使ったものなど行政とも連携しながら創作を続けていました。今回考案したメニューは、「酒粕とジャガイモとスモークサーモンのフォンダン 松波キャベツのジェノベーゼソース」。同メニューは、「ザ・ブラスリー」2月の土日ランチ・ディナーbuffetで提供される予定です。

### ●ホテル日航関西空港

オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」

住所／泉佐野市泉州空港北1番地

ホテル日航関西空港2階

TEL／072-455-1120（レストラン予約直通）

営業時間／朝食:6時45分～9時半（9時最終入店）

ランチ:11時半～14時半（14時最終入店）

ディナー:17時半～20時半（20時最終入店）

※ディナーは土曜・日曜のみ営業

休み／月曜・火曜はランチ営業休止

※その他の休業日は公式サイトを要確認



「酒粕とジャガイモとスモークサーモンのフォンダン 松波キャベツのジェノベーゼソース」



井口晃一総料理長

## 日本料理の名店が、自慢の粕汁を披露

北新地と心齋橋大丸内に店舗を持つ「日本料理 湯木」は、現在注目を集めている和の店。店主・湯木尚二さんは、かの「吉兆」創業者・湯木貞一さんの孫で、王道和食の道を邁進して来た料理界のサラブレッドでもあるのです。かつて日本で開かれた九州・沖縄サミットの折には、蔵相会議にてG8の面々に料理をふるまうなど、その実績は申し分なし。まさに日本料理界の雄と呼ぶべき存在でしょう。そんな湯木さんをクローズアップしたNHK「逆転人生」は、高視聴率を叩き出し、記念番組でも再度取り上げられるほど充実した内容だったようです。湯木さんは、大阪で生まれ育ったこともあって、酒粕は昔からなじみのある素材だそうで、「この冬の素材を使って、ありきたりにならない表現方法を試したい」と意欲を語ってくれており、冬野菜をふんだんに使って「湯木」ならではの「粕汁」を作る予定です。

### ●日本料理 湯木 新店

住所／大阪市北区堂島1-5-39

マルタビル1階

TEL／06-6348-2777

営業時間／11時半～14時半、17時半～22時

休み／日曜・祝日



湯木尚二さん



店内

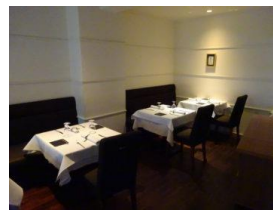
## 神戸の有名フレンチが今年も酒粕ポタージュを

神戸・北野町にある「キュージュー フランコ ジャポネーズ マツシマ」は、今や神戸を代表するフレンチ。オーナーシェフの松島朋宣さんが「ボーダーレスに自由にフランス料理を表現したい」と開いた仏料理店です。フランコ=ジャポネーズを謳った「瀬田亭」の瀬田金行さんに師事し、その店で働いた後、独立して「マツシマ」を開きました。そんな経緯もあって松島さんの作るものは、日本とフランスの融合。「枠にとらわれず、自由に作っていたら今の形になった」と言うだけに、和・仏の融合よりさらに進んでボーダーレスになっており、「マツシマ」ワールドのフレンチが楽しめる、多くのグルメから支持を得ています。松島シェフは、酒粕プロジェクトではおなじみの存在。冬場にコース内で提供する「酒粕ポタージュ」は、すでにこの店の冬の名物になっているほど。今年もそれを求めて常連客などがやって来ると思われます。

●キュージュー フランコ ジャポネーズ マツシマ  
住所／神戸市中央区山本通3-2-16  
ファミールみなみビル1階  
TEL／078-252-8772  
営業時間／12時～13時半LO、17時半～20時LO  
休み／月曜日



松島朋宣さん



店内

## 酒粕プロジェクトからヒット作品が誕生

和歌山市の繁華街・アチロにある「イルテアトロ」は、同地の人気イタリアンで、オール個室と言う設計から記念日利用や接待、デート、ファミリー利用と幅広く使われています。同店を営む神谷夫妻は「一本の映画を観るように食事を楽しんでほしい」との願いから「テアトロ」（劇場）の名を店に付けたそうです。オーナーシェフの神谷龍雄さんの話では「和歌山の食材にこだわって調理している」らしく、和歌山県から特選食材提供店の認定を受けている数少ない店の一軒だそう。奥様でソムリエの松井容子さん曰く「自家農園もあってその姿勢はまさにスター級（笑）。水も白浜の高田の水を汲みに行くくらい」だとか。同店は、今回で3回目の参加。一昨年は「酒粕醬を使ったアクアパッツア」と「酒粕を練り込んで発酵させたフォカッチャ」を披露。昨年は「フォアグラのテリーヌと酒粕フォカッチャ」を創作してくれました。両年の作品からもわかるように神谷シェフは、酒粕を用いる事で、新たなフォカッチャを完成させた模様。以前から自店で焼くフォカッチャは、自慢の品と言って紹介していましたが、「酒粕を使うとそれ以上の出来栄えになった」らしく、今では一年を通じて「酒粕フォカッチャ」を提供しています。

●Il Teatro (イルテアトロ)  
住所／和歌山市吉田865 ぐるり中村ビル2階  
TEL／073-433-7511  
営業時間／18時～翌2時  
休み／日曜日



昨年の酒粕プロジェクトの料理



神谷夫妻

## 父子鷹で酒粕料理に新風を

「北新地ふじもと」は、かつて帝国ホテルやホテルオークラ神戸など一流どころで腕をふるって来た藤本直久シェフの店。一昨年までは、北新地で「北新地 西洋料理店ふじもと」として看板を掲げていましたが、「色んなプロジェクトに参加しているうちにジャンル表記がわずらわしくなり、移転を機にコンセプトを変更した」と言います。2023年夏のリニューアル後は、西洋料理の技術を中心にしながらもボーダーレスで料理を提供するシェフの我がまま料理の店へと変身しています。そんな藤本シェフの自由度と味が気に入って有名人が続々来店。グルメらが交流しながら楽しい店づくりが話題を呼んでいます。「北新地ふじもと」は、酒粕プロジェクトでは常連組。父・直久さんと息子の祐太さんがお互いのアイデアを出し合いながら毎年同プロジェクトに参加し、酒粕料理を創作してくれます。中でも甲子園出場経験がある元高校球児の藤本祐太さんが作った「酒粕パウンドケーキ」は秀逸で、発表から何年も経っているのに未だに来店客から「食べさせてほしい」と要望が来るそうです。

### ●北新地ふじもと

住所／大阪市北区曽根崎新地1-7-3

北新地プラザビル8階

TEL／06-6676-8566

営業時間／自由対応

(大抵は11時半～13時半LO、17時～22時くらいまで)

休み／不定休 (大抵は日曜日)

※要予約



店内 左から藤本祐太さんと藤本直久さん

## 日本料理の巨匠が会席料理内に酒粕料理を組み込む

JR摂津本山駅前にある「日本料理かわもと」は、本格派の会席料理が味わえると評判の店。料理は勿論の事、店主の理論を聞きながらの食事は、新たな発見があって実に楽しい。それもそのはずで、店主の川本徹也さんは、元あべの辻調理専門学校の教授。長年教壇に立って若き調理師を沢山育成して来ました。また同校勤務時には、ケニア・韓国・ニューヨーク・タイ・中国にも派遣され、料理を作ったり、調理指導を行った実績もあります。特にケニアでは、日本大使館の公邸料理人を務め、日本の外交活動に寄与したそう。同校退職後は、鳥取県でも教師として高校生に料理指導を行うなど、あらゆる面で日本料理界をリードして来ました。調理師学校時代には読売テレビ系「どっちの料理ショー」などの番組にも出演。その話ぶりも料理と並び一級品に。川本さんは、独立してすぐに「日本料理かわもと」を開きました。「創作には走らず、本格派で勝負するのが信条」で、会席料理の一品一品には理論が詰め込まれているから凄い。かといって雁字搦めの理論づくしではなく、ちょっとした遊び心を入れているのが川本流日本料理といえます。昼は6200円、夜は11000円の会席料理のみ。中でも12～15もの料理が入る八寸が人気です。「日本料理かわもと」では、当プロジェクトに先駆けて既に12月から酒粕料理を提供しており、「鱈大根 酒粕あんかけ」は、来店客から高い評価を得ているそう。「酒粕プロジェクトの時季になれば、色々と考えて提供したい」と抱負を語っています。

### ●日本料理かわもと

住所／神戸市東灘区岡本1-3-31

サン岡本地下1階西号室

TEL／078-431-1231

営業時間／11時半～14時

18時半～21時

休み／月・火曜日

※要予約 (前日までに予約を)



川本徹也さん



店内

## 日本酒好きが集う心齋橋の小料理屋

東心齋橋にある「嗜酒」（しゅしゅ）は、その名からも想像できるように日本酒を主にした小料理屋。店長の香川麻衣子さんが一人で切り盛りしている“止まり木”のような店です。店内はカウンターとテーブルという小ぶりながらもお酒と料理が充実。彼女の作る肴をアテに一杯飲む姿が絵になりそうな創作小料理屋です。日本にテーマを絞ったウイスキーやワイン、クラフトビールもあるものの、やはり売りは日本酒。香川さんが選んだ日本酒は常時30種くらいあり、「個人的にもフルーティーで、キレのいい酒が好きなので、そんなタイプを薦めています」と話します。料理も日替わりと定番で約30種ほど提供しており、共にお酒に合うものを作っているそうです。ユニークなのは「咖喱パン」がメニュー化している点。締め一品かと思いきや、なんとにごり酒によく合うのだとか。酒粕プロジェクトには昨年初参加で、発表会でも「酒粕コロッケ」を披露してくれました。日本酒テーマの店だけに料理にも酒粕は付きもの。きっと面白い酒粕料理を期間中は提供してくれるはずですよ。

### ●嗜酒

住所／大阪市中央区東心齋橋1-17-3  
GROOVE心齋橋East4階  
TEL／06-6210-2371  
営業時間／18時～23時  
休み／木曜日



店内



香川麻衣子さん

## 酒粕料理の総本山が、今年に変化（へんげ）鍋を開発

神戸酒心館の蔵敷地内にある「さかばやし」は、蔵の料亭として親しまれ、日本酒（福寿）ファンが集う店として知られています。酒蔵の経営らしく、酒粕料理には幅広いバリエーションで対応。王道路線の「粕汁」「酒屋鍋」から大阪樟蔭女子大学の学生が考えた酒粕料理まで、色んなパターンの酒粕料理を提供して来ました。大谷直也料理長は「酒粕は魚介類の味を引き立てるのにうってつけ」と話し、明石浦漁協や東須磨サーモン部会とコラボしながら素材の味を引き立たせた料理を開発しています。今年度、大谷料理長が挑むのは、変化（へんげ）鍋。初めは「さかばやし」自慢の「酒屋鍋」（酒粕鍋）ですが、締めに一変させ、伊料理のエッセンスを加えたものに変貌させるとの話。この「酒屋鍋」の変化（へんげ）版は、1月23日の酒粕プロジェクト発表会で披露する予定です。また、同プロジェクト期間中は、おなじみの「粕汁」や「酒屋鍋」の提供はもとより、大阪樟蔭女子大学で「フードメディア演習」を受講する3年生が考案した酒粕料理も提供する事が決まっています。

### ●蔵の料亭 さかばやし

住所／神戸市東灘区御影塚町1-8-17  
神戸酒心館蔵敷地内  
TEL／078-841-2612  
営業時間／11時半～15時、17時～21時  
（土日祝日のみ14時半～17時まで呑みの部あり）  
休み／水曜日



大谷直也



外観

## 同プロジェクトから誕生した「酒粕みそ」と「酒粕鍋みそ」

芦屋に味噌蔵が位置することもあって阪神間ならではの味噌の味を追い求めているのが「六甲味噌製造所」。酒粕プロジェクトメンバーとしてすでに常連組で、2020年にはその参加作品として「酒粕みそ」（140g490円）を発表（発売）しています。同商品は、発売以来好調で田楽や野菜のディップとして活用できるために家庭用商品としてだけではなく、居酒屋などでも調味用として使用されています。その賞品評価は高く、「酒粕みそ」が2023年度の「五つ星ひょうご」にも選定されました。名実ともにコラボ作品としてファン層を拡大しているようです。それと2022年12月に発売された「酒粕鍋みそ」（150g400円）も大ヒット作。この商品も酒粕プロジェクトコラボ作品として一昨年の発表会で披露する予定でしたが、あまりの人気にその年の11月に発売されるや、売れに売れ、2023年の発表会ではたった数個を残すのみに。記者発表時点で、すでに在庫がなくなりかけていたという珍しい例を記録しました。その事例も加味して以降は、多めに製造したそうです。「酒粕鍋みそ」は、「六甲みそ」の白味噌をベースに「福寿」の酒粕を加えて造ったもの。「甘めの味わいで、酒粕がガツンと来るものではないので、お酒が苦手な人でも美味しく味わえます」とは、同社・長谷川照起社長の弁。濃縮タイプの2〜3人用なので家庭での鍋物に活用してもらいたい商品です。

●六甲味噌製造所  
住所／芦屋市楠町11-16  
TEL／0797-32-6111  
営業時間／9時～17時  
休み／日祝日（土曜日は不定休）



酒粕鍋みそ



酒粕みそ

## 今や新しい有馬温泉名物に

神戸市北区有馬温泉は、古くから親しまれた天下の名湯。多くの観光客や湯治客が訪れます。有馬温泉で彼らがおみやげに求めるものといえば、炭酸煎餅。薄くパリッと焼き上げた味わいは、すでにおなじみ。小麦粉・砂糖・でんぷん・塩・炭酸泉によって造られます。「有馬せんべい本舗」は神鉄・有馬温泉駅からすぐの所にあり、炭酸煎餅のメーカーとして知られています。社長の浅井里枝さんが、2022年に酒粕プロジェクトに参加し、「福寿」の酒粕を加えて酒粕風味漂う炭酸煎餅を造りました。このオリジナルは、酒粕が入ることによって甘みが抑えられた味に。いつもの炭酸煎餅と一風異なる酒粕香で味わえます。同社では、「酒粕炭酸煎餅」を一缶12枚入り756円で現在も販売中。有馬での店舗はもとより、神戸酒心館の東明蔵でも販売しています。

●有馬せんべい本舗  
住所／神戸市北区有馬町266-10  
TEL／078-904-0481  
営業時間／8時～18時くらい  
休み／元旦



炭酸煎餅



酒粕炭酸煎餅

## プロジェクト11年目にして初めて“酒粕屋”さんが参加

酒粕加工にとってなくてはならないのが“酒粕屋さん”の存在。酒造メーカーが林立し、日本一の日本酒生産量を誇る灘五郷だからこそ、通称“酒粕屋さん”という特徴ある業種が成立します。「小林春吉商店」では、蔵元から出た酒粕を仕入れ、量販店向けの小袋加工や原料業者向けへの販売を行っています。大半の酒蔵は日本酒製造に主眼を置いているために副産物として出る酒粕の加工は、「小林春吉商店」のような、いわゆる“酒粕屋さん”に請け負ってもらっているのです。そして板粕として再仕入れし、自社製ブランドをつけて販売されます。勿論、「小林春吉商店」ブランドの酒粕も存在しており、商品としてスーパーなど市場に出回っています。「小林春吉商店」は、昭和8年の創業。当初は運送業をしたり、飲料水卸売業を行っていたようですが、昭和23年に世界長酒造との取引を機に、酒粕卸売業に進出し、酒粕加工卸として現在に至っています。「福寿」の酒粕も「小林春吉商店」を通して商品化を行っているのです。1月23日の酒粕プロジェクトマスコミ向け発表会には、「小林春吉商店」の三代目社長・小林大祐さんをお招きし、酒粕にまつわるミニセミナーを開催する運びになっています。

●小林春吉商店  
住所／神戸市東灘区住吉南町5-9-3  
TEL／078-851-8081



小林大祐代表取締役社長



小林春吉商店

## 新たな神戸名産へ。東須磨で養殖する「神戸元気サーモン」

「神戸元気サーモン」は、神戸市漁業協同組合に属する東須磨の漁師達が育てたもの。彼らは「東須磨サーモン部会」を結成し、鳥取から降海型のニジマス「スチールヘッド」を稚魚として取り寄せ、東須磨の海と合流する妙法寺川河口域の生簀に放って育てています。その養殖のエサの一部に「福寿」の酒粕を混ぜて使い、大きく育てるのです。3～4月に出荷する「神戸元気サーモン」は、酒粕効果もあって身は鮮やかなオレンジ色に。身も締まり、あっさりした味わいになり、鱬くささもないサーモンに育ちます。この取り組みは、循環型食材（酒粕）としての位置づけを強めたばかりか、SDGsの観点からも注目すべきものになっています。

●東須磨サーモン部会



「神戸元気サーモン」。昨年は3kgの大きさのものも育ったそう。



「神戸元気サーモン」の餌に使用している「福寿」の酒粕

## 江戸期の握り寿司ブームを支えた粕酢

例年に引き続き、ミツカン大阪支店も協力して酒粕プロジェクトを盛り上げてくれます。同社の純酒粕酢「三ツ判®山吹®」は、原料に酒粕を用いた、いわゆる赤酢。1~3年間熟成させた酒粕だけを仕込み、ゆっくり時間をかけて造っています。実は、この酢は、江戸期にミツカンの創業者初代・中野又左衛門が粕酢を考案し、二代目が江戸向け専売品として高級粕酢に「山吹」のオリジナルブランドをつけたもの。丁度、江戸で握り寿司が流行り始めた頃で、そのブームを後押ししたとも伝えられます。「三ツ判®山吹®」は、1984年にミツカンの創業の逸品として再現した純酒粕酢です。

●ミツカン大阪支店  
住所／大阪市西区南堀江1-1-14 四ツ橋中埜ビル  
TEL／06-6543-5881



## 障がい者達がショコラティエとして造った「酒粕テリーヌ」

神戸市長田区にある「久遠チョコレート」が、2023年「神戸酒心館」とコラボし、「福寿」の酒粕を使った「酒粕テリーヌ」（1個270円）を商品化しました。「久遠チョコレート」は、「チョコレートで魔法をかける」を合言葉に、全国52拠点で展開する豊橋（愛知県）発祥のチョコレートブランドです。福祉団体などがフランチャイズ契約店として運営しており、各拠点でショコラティエとして製造を行う550人のうち、350人の障がい者が働いています。2020年にオープンした神戸店は、医療・介護・福祉事業を展開する「PLAST」が運営し、毎日約20人の障がい者がショコラティエとして働いているのです。2023年12月に新発売した「酒粕テリーヌ」は、酒粕プロジェクトにも絡んでおり、そんなショコラティエ達が造った作品。パウダー化した酒粕を用いるために酒粕香を感じ、焙煎した玄米をアクセントに使うことで、ザクザクした歯応えのクリスピー感をも感じられるスイーツに仕上がっています。ベースには、ベルギー産クーベルチュール・チョコレートを使用。雑味のないミルクィな味と、滑らかな口溶けが酒粕の香りとマッチし、ちょっぴり大人な味を醸しています。同商品は、神戸酒心館の蔵元ショップ「東明蔵」でも販売しています。

●久遠（くおん）チョコレート神戸店  
住所／神戸市長田区腕塚町5  
TEL／078-646-3661  
営業時間／10時~17時30分  
休み／水曜日



酒粕テリーヌ



久遠チョコレート神戸店のスタッフの皆さん

## 女子大生が表現する新たな酒粕ワールド

酒粕文化の復活の要因は、何もプロだけの表現に留まりません。プロのみならず一般人まで参加する事でそのムーブメントが発動すると考えています。特に若い人は、これからの食文化の担い手。なので若者へのアプローチも必要なのです。当プロジェクトの企画者でもあるフードジャーナリストの曾我和弘は、大阪樟蔭女子大学で「フードメディア演習」なる授業を担当しています。授業では、考える事や企画する事を主眼に置き、演習形式で色んなジャンルの課題を解決して行きます。その一つが酒粕料理の具現化。受講する学生に10月初旬に新粕が手渡され、プレストを通じて彼女らはコンセプトをまとめながら新たな酒粕料理を創作するのです。12月中旬に神戸酒心館のスタッフに考えた作品を試食してもらい、その中で最も優秀と評価された一作品のみが酒粕プロジェクト発表会に駒を進めると共に、2~3月の期間中、「さかばやし」にて商品化します。よく産学連携で行うコンテストを目にしますが、その大半は任意参加のもの。この授業での作品創作がそれらと異なるのは、歴とした授業の中で行っているので学校の成績に反映するのです。

12月13日に行われたプレゼン大会で、酒粕プロジェクト出品作品に選ばれたのは、豊川いのりさん・河内屋柚乃さん・中西紗和さん・川本紗貴さんが考案した「忘れ去られた麩の焼きを求めて～釘煮と時雨煮と酒粕あん～」。巷ではSDGsの必要性が叫ばれており、将来を担う大学生には、その関心が強いよう。なので彼女らは、「なくなりかけているものの代用食」をテーマにこの料理を創作しました。近年イカナゴの漁獲量が激減している事から本作品では、釜揚げシラスで代用し、釘煮を作っています。二酸化炭素を多く輩出する牛を飼わない方がいいとの見解も机上に上るので、牛肉の代わりに大豆ミートを使用し、それを時雨煮にしています。これらの代用食をうまく表現しようと、麩の焼きを復活させ、その上に代用食を載せる事で商品化しました。ちなみに麩の焼きとは、小麦粉を主体とした和菓子。千利休が茶会の茶菓子として供した事でも知られます。彼女らは、今は見られなくなった麩の焼きに酒粕を練り込んで新たなレシピで復活させました。麩の焼きは三つあり、一つは釜揚げシラスの釘煮を、もう一つは大豆ミートの時雨煮を載せ、最後の一つには、本来の和菓子をイメージさせるべく、あんこと焼いた酒粕を一緒にして載せています。彼女ら曰く「酒粕を焼くとチーズっぽい味になるので、それも入れながら第三の麩の焼きを作った」そうです。麩の焼きが世の中からなくなっている事を嘆き、マルセル・プルーストの小説「失われた時を求めて」をもじってタイトルを付けたと話していました。「忘れ去られた麩の焼きを求めて～釘煮と時雨煮と酒粕あん～」は、2~3月の間、「さかばやし」でメニュー化され、要予約にて提供する事になっています。



「忘れ去られた麩の焼きを求めて～釘煮と時雨煮と酒粕あん～」 左から川本紗貴さん・中西紗和さん・河内屋柚乃さん・豊川いのりさん



## 〈マスコミ向け発表会のご案内〉

### 「酒粕プロジェクト2025」発表会にお越しください

本リリースで紹介したように「酒粕プロジェクト2025」は2025年2月1日（土）から3月31日（月）まで2ヵ月の期間参加各店で開催します（一部メーカーの商品は別）。昨年は10年目という事もあって10年を統括する記事などを沢山掲載及び放送いただきました。2025年度プロジェクトは、11年目にあたり、次の10年に向けて色んな活動姿勢を見せていきたいと考えています。つきましては、酒粕の魅力を再発見してもらえよう、当プロジェクトの思いを示すマスコミ向け発表会を1月23日（木）15:00から「さかばやし」2階で行います。当日は、大谷直也料理長が腕をふるう「酒屋鍋」の変化（へんげ）バージョンや大阪樟蔭女子大学の学生作品など数品を試食予定に。酒粕料理を味わいながら酒粕プロジェクトの趣旨や今年度開催の説明をマスコミの皆様聞いてもらい、ご自身の舌で「酒粕の可能性」を探ってもらうのが狙いでもあります。当日は“酒粕屋さん”と呼ばれる酒粕加工卸の「小林春吉商店」三代目・小林大祐社長を招き、酒粕の魅力や流通の事などを学んでもらう、酒粕ミニセミナーも開く運びになっています。また、東須磨サーモン部会の漁業関係者や、今年度酒粕プロジェクト作品を創作した大阪樟蔭女子大学の学生もゲストとして招きます。

例年なら発表会を酒心館ホールで行っていましたが、今年の冬期は、東明蔵が改装工事に入っており、酒心館ホールが使用できません。今年に限っては**発表会を「さかばやし」2階にて行うことになりました。そのため昨年の1/3ぐらいいしか収容できませんので、希望者は早めに参加の意思をお知らせください。**ぜひ酒粕ブームの一端を担ったといわれる酒粕プロジェクト発表会にご参加いただきますよう、よろしくお祈いします。

日	時	2025年1月23日（木） 15:00～17:00くらいまで
場	所	神戸酒心館 蔵の料亭「さかばやし」2階 神戸市東灘区御影塚町1-8-17 神戸酒心館蔵敷地内 TEL: 078-841-2612
ア	ク	※出欠はこの電話ではなく、クリエイターズ・ファクトリーまで
ク	セ	阪神石屋川駅から徒歩8分
セ	ス	阪神御影駅、もしくはJR六甲道駅下車タクシーで5分 (JR六甲道駅からの方が便利です)
参	加	マスコミ関係者（無料ご招待）
定	員	20名
参加申し込み		(有)クリエイターズファクトリー 神戸事務所まで <b>FAX:078-855-6752で申し込み</b>

※料理の用意とスペースの都合上、1月16日（木）までに添付の申し込み用紙をクリエイターズ・ファクトリー神戸事務所までFAXして下さい。FAXが送信できない方のみ申込用紙をスキャンして、メール（sogakazuhiro4574@gmail.com）までお送りください。今回は発表会会場が小さく、例年の1/3程度しか収容できませんの早めにお申し込み下さい。締め切り日を設けていますが、定員になり次第締め切らせていただきますので、その点ご了承ください。尚、こちらからの連絡がない場合は、申し込み完了とし、定刻（午後3時）までに「さかばやし」へお越しくださいませ。当日は、日本酒も出ますので公共交通機関にてご来場くださいますようお願いいたします。尚、毎年多くの参加申込が寄せられますので、参加希望の方は、できるだけ早めにFAX（またはメール）をお送りください。

※この発表会及び酒粕プロジェクトについての問い合わせは、(有)クリエイターズ・ファクトリー神戸事務所【神戸市東灘区青木5-16-1 ファミリーライフ東灘206 TEL:078-855-6751】曾我までお願いします。取材等で出ているケースが多いので曾我の携帯（090-8142-7456）の方が連絡がつきやすいと思います。尚、FAXの送り先が神戸事務所（078-855-6752）になっていますのでお間違いなきようお願いいたします。

※お手数ですが、「酒粕プロジェクト2025」マスコミ発表会の出欠のお知らせをFAXにて送信してください

※いずれかに○印をつけてください

## 出 席 欠 席

貴社名		
媒体名		
部署名		
参加者氏名		
住 所		
連絡先	電 話	
	F A X	
	携帯電話	
	メールアドレス	
同伴者氏名		※同伴者はマスコミ関係者に限らせていただきます

※お手数ですが、1月16日（木）までに出席をお知らせください。  
但し、申込多数で参加できない場合のみこちらから連絡いたします。連絡がない場合は、出席と考え、定刻までに会場にお越しください。仮りに緊急事態宣言などで発表会が行えなくなる場合も、参加申込者には電話・メール等でご連絡いたします。

FAX 送付先

(有)クリエイターズ・ファクトリー 神戸事務所  
FAX番号 078-855-6752