## オンライン学習会



# 私市醸造さん発(

# おすの魅力を再発見★生産者交流会



私市醸造さんが取り扱っている消費材にどんなものがあるかご存じですか?

純米酢、食酢、純りんご酢、調理用合わせ酢、すし酢、純玄米黒酢、 ギフトならカシスとぶどうの酢など、いろんな種類のお酢を製造し ている生産者さんです。

お酢は料理にかかせない調味料ですが、健康・美容にもよいことで知られています。お酢の様々なレシピや効能を紹介していただき、 夏本番を前にもっと使いこなせるようになりましょう!

また、生活クラブの消費材ならではの品質のこだわりや製造工程を 教えていただき、お酢の魅力をいろんな視点から再発見するオンラ イン生産者交流会です!



### 私市醸造(株)とは?

千葉県に本社を置く大正11 年創業の老舗の食酢醸造会 社。国産の原料にこだわり、 多くのすし職人から支持を 得続けています!

### 7月15日(木) 10:30~12時ごろ(10:20より入室可)

オンライン【ZOOM】 参加費無料

左京支部エリアの組合員さん および そのお知り合いの方対象のオンライン企画です。 下記のQRコード・URLからお申し込みください。お電話でのお申し込みも受付致します。



https://bit.ly/3wllATe 〆切 6月27日(日)

お問い合わせ:生活クラブ京都エル・コープ西センター 075-934-7371(担当 森田)

#### 【注意事項】

オンライン生産者交流会にはパソコン・タブレット・スマートフォンなどのインターネット環境必要です。あらかじめZOOMアプリのダウンロードをお願いします。

参加者の方には後日、申し込みフォームに記入いただいたメールアドレスに jyouji.morita@l-coop.comよりミーティングIDとパスコードをメールにてお知らせいたします。入室の際には、カメラはオン、マイクは発言時以外はミュートでお願いします。 ネットワークや機械などの接続環境のトラブルにつきましては、対応いたしかねます。ご了承ください。

#### オンライン学習会の内容

- •生産に関する解説
- •お酢を使ったレシピ紹介
- ●新規組合員向けQ&Aコーナー この2年間に新規に加入された方向けに生活クラブ全般に関する疑問にベテラン組合員がお答えします! (Rビンって?オススメの消費材は? などなど・・)

#### 皆さんの疑問・質問を生産者さんに聞いてみませんか?

- ●お酢の正しい保存方法は? 原材料の産地はどこ?
- •食酢と純米酢の違いは?
- 暑いときにオススメのドリンクレシピは? などなど・・

参加者の方には、私市醸造さんおすすめの『調理用合わせ 酢』 I 本と、サステイナブルフェス!のてぬぐいをプレゼントします♪

