



皆さま、日頃からのご愛顧いただきありがとうございます。
 今年も酒造りが本格化する時期がやってまいりました！昔からの伝統製法で仕込んで
 おりますが、気持ちはいつも新たに、今年も気を引き締めて酒造りに励んでおります。
 白扇酒造で季節ごとに行われる蔵イベントにはたくさんのお客様が遊びに
 きてくださるようになり、大変嬉しく励みになっております。毎回来てくださる
 お客様にいつもワクワクしていただきたいと思い、蔵を改装を進めています。
 「古き良き伝統ある蔵を新しく古いまま蘇らせる」その気持ちを大切にして
 計画しております。まだまだこれからも進化し続けます！
 ぜひ一度遊びにいらしてください。
 これからも皆さまの笑顔が作れるよう、挑戦を続けていきますので
 よろしく願いいたします。

最近人気の
白扇酒造のInstagram
是非ご覧下さい。
<https://www.instagram.com/hakusenshuzou/>

こちらから
アクセス



白扇酒造株式会社
加藤祐基

“おいしい笑顔”ができるまで・・・

子どもたちが“がつく”料理を作りたい！

私たち白扇酒造が提供するレシピはすべて手作りにこだわっています。

それは家庭の食卓に寄り添いたいからです。

季節に合ったメニューを、そして、ご家庭で用意しやすい
身近な食材を選ぶところから始まります。

作っていく中でいろんなご家庭の食卓のイメージが浮かんできて
レシピに対する思いも願いも募ります。

「おいしい！」の一言は作った人をも笑顔にする幸せの言葉。

子どもたちが口いっぱい頬張る姿や、一口食べた瞬間に思わず表情が綻ぶ姿がある食卓。

そんな温かい食卓のお手伝いをしたい一心で作っています。



うわ～
おいしそうだね!!



大きーい!



ごはんがすすむ～!

撮影した場所は 蔵にできたNEWキッチンスペース



おいしい笑顔撮影した場所は白扇酒造の蔵の中。白扇酒造の小売りスペースがどんどん拡大、改装していることはご存知でしたか？昔ながらの蔵を改装して伝統の造りを残しつつ、新しく伝統を作り直す。そんな想いで蔵改装をしております。その一部に今回の撮影場所「NEWキッチンスペース」があります。

お酒・調味料という商品を作っている蔵として食卓を結ぶキッチンというスペースは欠かせない場所だと気付き、作ることにしました。これからどのように活用していくかはまだ検討中ですが料理家の先生方に使っていただくことや蔵イベントの時に出来立てのおいしさをお届けできるような場所になればなあと思っています。

進化する白扇酒造については随時HPやSNSで更新していきますので覗いてみてくださいね♪

撮影のお料理は
全て手作り!!
私たちが作ってます♪



白扇酒造
HP



白扇酒造
Instagram



こちらから
アクセス!

