

# 花美蔵通信 Vol.5

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3  
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地  
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>  
 E-mail [info@hakusenshuzou.jp](mailto:info@hakusenshuzou.jp)

清流の国岐阜県では鮎釣りをしている人々を多く見られるようになりました。皆様いかがお過ごしですか。加藤祐基です。現在は清酒、みりんの製造も終え米焼酎の製造を行っております。弊社では一年間ほぼ仕込みを行っています。全ての商品を自社で製造しお客様に自信をもって提供出来る事をモットーに励んでおります。今回は今までの白扇酒造にはない面白い企画をしました。『おかみさんのかくし酒』です。ラベルはもろろんの事酒質もかみし酒にふさわしいこだわった製品となっています。是非お楽しみ下さい。

アメブロやってます!  
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社  
加藤祐基

## 花美蔵子が行く! 山田文明 突撃レポート in かしおゴルフ場

こんにちは。総務部長の山田文明です。今回ゴルフ大好きな私がお邪魔したのは、蔵からも近い「かしおゴルフ場」。実はこちら、風光明媚なコースに加えてレストランの美味しさも評判なんです。その秘密の一端は、もちろん白扇酒造にアリ?その真相を確かめに潜入します!

総務部長  
山田文明

こんにちは!

おや、今日はお1人ですか?

支配人  
木村 智さん

今日はゴルフじゃなくて食事をしに来たんだよ。今の時期の、オススメメニューは何かな?

でしたら **てまり寿司ランチ**  
 (税込2,500円/3日前までに要予約)はいかがでしょうか?

店長  
鈴木敦人さん

「三年熟成本みりん」をふんだんに使った、ランチ限定のコースです。

それはいいね!

てまり寿司なんて可愛らしいものも、たまにはいいな。

お待ちせ  
致しました

どうぞお召上がり下さい。

料理長  
杉山 聡さん

おお、見た目もキレイだね。煮魚に炊き合わせに...うーん、どれもうまい! どんどん箸が進んじゃうよ。ところで料理長、うちのみりんはどうやって使っているの?

では **早速いただきます!**

煮物によく使用しています。うちの料理は京風の薄味なので、みりんの美味しさが引き立つし、味に深みが出るんです。煮魚も仕上げに使うと、照りが全然違うんですよ! それとこのソフトクリームも食べてみて下さい。

おお!

このシロップも、もしかすると...うちのみりんか! 甘いのに、不思議と味がキリッと引き締まるね。

フロントマネージャー  
荒川正義さん

後味さっぱりで美味しいと、女性のお客様にも好評なんです。定食メニューも豊富にありますし、お食事だけのご利用も気軽にいただけると嬉しいです。

各種会合や法要など大人数でのご予約も、随時承っております。実は現在、白扇酒造さんの酒蔵見学とうちでのお食事を組み合わせたツアーも企画中です。読者の皆様、贅沢なグルメ旅もどうぞご期待下さい。

お待ちしております



### 明智ゴルフ倶楽部 かしおゴルフ場

多彩なコースと遠くに山々を望む景観が魅力のゴルフ場。高級感あふれるクラブハウスで優雅にランチ...そんなひとときもオススメです。

所: 加茂郡川辺町鹿塩字白砂1168  
 TEL.0574-53-5500(代) FAX.0574-53-5509 <http://akechi-club.com/kashio/>

