

「かさい まちあそび 2016・秋」プログラム計画書（記載例）

主催者名 (団体名・個人名)	加西醸造		
プログラムキャッチコピー (25文字以内)	「たまり」と「醤油」の違い、知ってますか？		
プログラムタイトル (25文字以内)	江戸時代からの桶が眠る醤油蔵めぐり&試食ツアー		
体験プログラム内容説明 (200文字以内)	醤油は料理の脇役だと思いませんか？「アイスクリームにかける醤油」「たまごかけごはんのたれ」など、新しい醤油のあり方を積極的に発信している昭和2年創業の加西醸造。プログラムでは、昔ながらの製法で、桶で2年熟成させる「たまり醤油」の醤油蔵を見学。伝統的な製法で造られ、プロの料理人からも愛される加西の食文化「たまり醤油」についてベテラン職人が分かりやすく解説します。		
参加費	大人：1,000円、小学生以下：500円	参加対象年齢	※年齢制限する場合のみ記載してください。
開催日	10月14日(水)、10月24日(土)	開催時間	13:30～15:00
集合場所名	加西醸造	予約受付期限	開催日の3日前
集合場所住所	〒675-2395 加西市北条町横尾1000		
集合場所の備考	※集合場所と開催場所が違う場合や、集合場所がわかりにくい場合のみ記載してください。		
募集定員	20名	最少催行人数	10名
プログラム案内人氏名	加西醸造 加西英寿		
プログラム案内人自己紹介 (100文字以内)	創業70余年のたまり醤油メーカー3代目。加西醸造では、職人が木桶で2年かけて仕込むスタイルを頑なに守り続ける。「醤油」を脇役ではなく主役にしたい」という思いから、ユニークな発想で次々と生まれる新商品。加西で古くから伝わる文化を復活させる取組みを積極的に行っている。※ガイドブック内にプログラム当日に案内される方を上記氏名と合せて掲載します。		
参加にあたっての注意事項 備考他	動きやすい服装で参加ください。		
参加者で準備するもの	エプロン、三角巾、ハンドタオル。		
詳細問い合わせ先 (電話・メール選択制)	団体名・店名・個人名等【 加西醸造 】 ■電話番号【0790-〇〇-〇〇〇〇】(時間帯 19:00～21:00) ※ガイドブックに掲載するため、必ず繋がる番号のほか、時間帯も記載してください。 □PCメールアドレス【 】		
テーマ(複数選択可)	■食 □自然 ■歴史(文化・伝統) □美と健康 □まち歩き □その他()		
事務局記入欄①	□プログラム紹介写真		
事務局記入欄②	□案内人紹介写真		