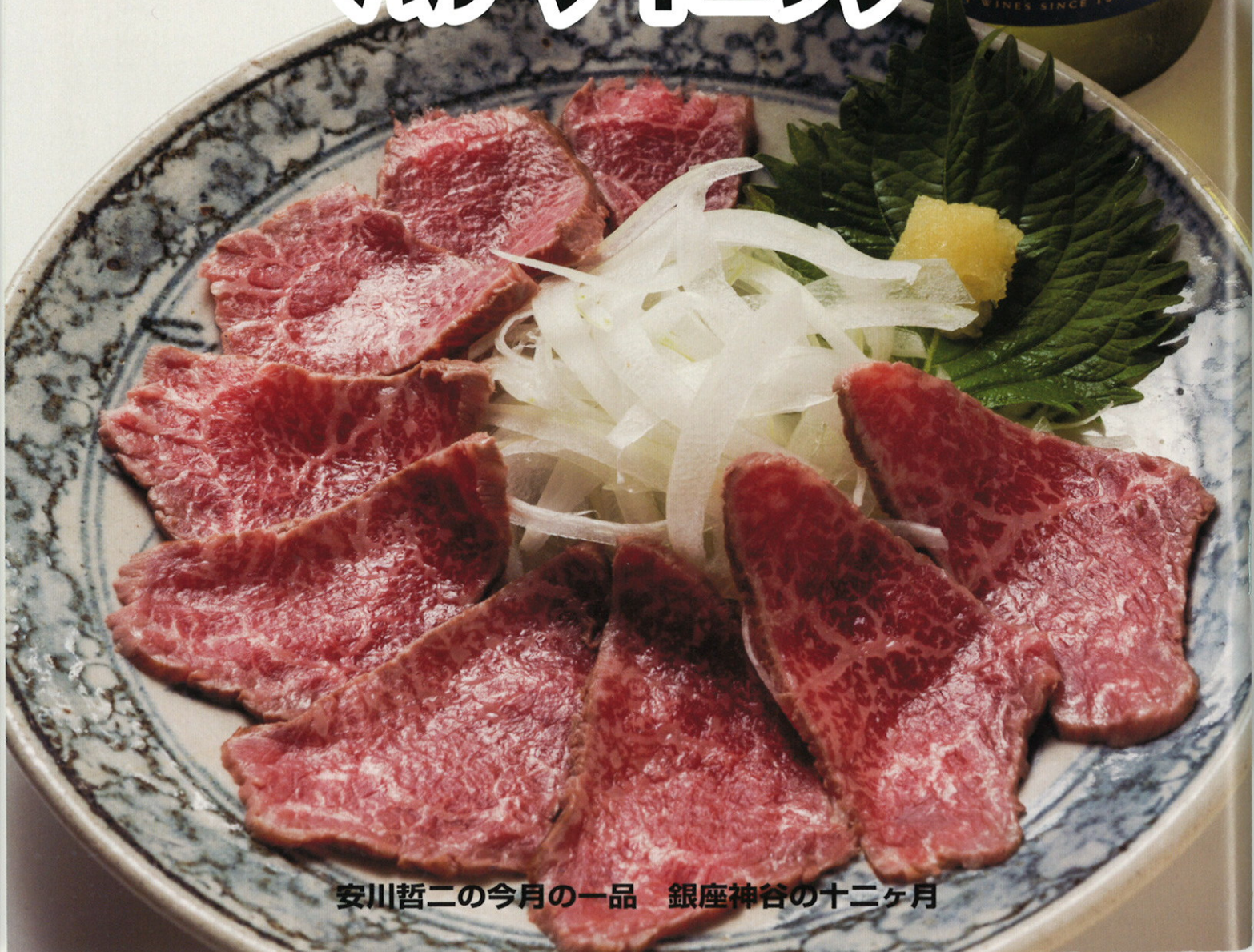
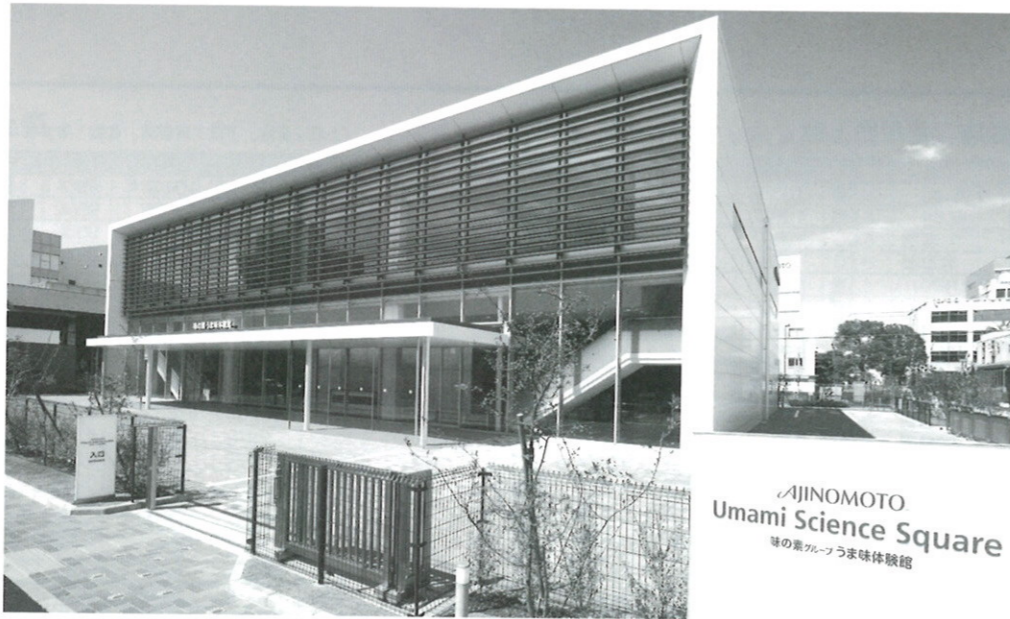


特集 **STRONG** バル・ダイニング



安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二月

味の素グループうま味体験館



AJINOMOTO
Umami Science Square
味の素グループうま味体験館

館内にある「アジパンダショップ」



「Cook Do」コースの調理体験風景



27 FoodLife

味の素川崎事業所の工場見学コースに「Cook Do」コースを新設

味の素

味の素は、川崎事業所（神奈川県川崎市）で実施している工場見学コースに、調理・試食ができる「Cook Do」コースを、既存の「味の素」及び「ほんだし」コースに加え、新たに開設した。

昨年5月に稼動した「味の素グループうま味体験館」でのシアター見学やうま味体験を行った後、「Cook Do」工場を見学し、うま味体験館で実際に「Cook Do」を使ったメニューの調理・試食を行い、子どもから大人まで楽しみながらうま味を五感で体験できる内容になっている（同

コースの対象年齢は小学5年生以上）。工場見学では、あわせ調味料の調理工程の映像、バウチに充填する工程からレトルト殺菌、箱詰めまでの工程をガラス越しに見ることができるとのこと。

川崎工場では「味の素」「ほんだし」をはじめとする商品を年間1700アイテム（うち食品1000アイテム）生産している。今年「Cook Do」の生産能力増強のため設備投資を行い、原料を調査する設備や大型のレトルト釜の新設及び充填設備・包装設備を増設した。

生産量の多い主力品種（回鍋肉や麻婆茄子）の生産を集約し、生産効率を向上させた。これにより、川崎工場が生産される同ブランド製品は全体の約60%を占めるようになった。

「味の素グループうま味体験館」は、2014年で100周年を迎えた川崎工場。これまで同社が研究を進めてきたうま味やアミノ酸についての科学的な情報を、楽しい体験を交えながらわかりやすく発信することを目指し、工場見学を通じて、味の素グループのファンづくりを行っていく。

日本酒造組合中央会が運営する「日本の酒情報館」が移転とともにリニューアルオープンした。テーマは、日本酒、本格焼酎・泡盛の魅力。「見て・触れて・体験できる」情報館。お酒ファンが知りたい情報、気になる銘柄、行ってみたいお蔵元、全国各地の酒器などについて知ることができる。今まで同様誰でも気軽に利用することができる。

まずはシックなエントランス、天井が高く広々とした空間、木桶のライトと広々としたカウンターがエレガントにお迎えしてくれる。入って右側が日本酒、左側が焼酎の展示。大きなスクリーンでは酒造りの様子が流れている。30名ほど入る店内ではいずれさまざ

まなお酒のイベントが開催されるほか。カウンターやテーブル席ではもちろん試飲ができる。それもほとんどが60ml 200円、30ml 100円という驚くべき料金。

この時期飲めるのは、例えば、東京の「千代鶴 吟の舞/中村酒造」（純米大吟醸）、愛媛の「石鎚」（純米吟醸）、宮城の「浦霞」（純米、千葉の「木戸泉 アフス」（熟成古酒）、岡山の「泡々酒」（スパークリング）などの日本酒、熊本球磨焼酎「鳥飼」、京都麦焼酎「藤の露」、鹿児島芋焼酎「青とんぼ」、琉球泡盛「島風」などの焼酎・泡盛、福岡の「あまおうはじめました。」（いちじく＆梅りキュウリ）、熊本「初恋マンゴー」（マンゴーリ

キュール）など総勢50種類以上が用意されている。さらに、30種類ほどの日本酒を購入できる。

それにもう一つの魅力は、英語対応できること。外国人の方が訪れても大丈夫だ。東京観光の名所となるといいなと願う。

「残念なのは、アテがないこと。そう、おつまみなどの食材の提供がないのだ。あくまでこは情報提供の場だから。でも大丈夫。一歩外へ出れば、新橋、虎ノ門、銀座という極上のおつ

まみとお酒満載の空間が広がっているのだから。この情報館でおいしいお酒情報を仕入れて、街へ繰り出そう。何にも知らないで居酒屋や和酒レストランに行くよりも、きつと何倍も、楽しく、おいしく、深くお酒を味わえるはずだから。

オープンは朝の10時から。朝でも昼でも、ハイ、飲めます。だけど、居酒屋ではありません。お酒を文化的に楽しむこと、紳士淑女の情報館だということはどうぞお忘れなく。

友田晶子の 気になる 日本酒



日本の酒情報館
開館時間：午前10時
～午後6時
休館日：土・日・祝日
港区西新橋1-6-15
日本酒造虎ノ門ビル1階
TEL:03-3519-2091



一杯100円! 外国人もお迎えできる試飲可能な 「日本の酒情報館」オープン



泡々酒 スペシャルボトル
750ml 1944円（税込）
丸本酒造
TEL:0865-44-3155



千代鶴 吟の舞
720ml 2484円（税込）
中村酒造
TEL:042-558-0516