

# ひねもす雪浦、発酵めぐり。

2023年8月5日[土] 10:00 - 16:00 参加費 ¥500  
試飲、試食込【ワークシート・雪浦発酵マイスター認定証付】

- step.1 森田屋にて、受付をする。
- ↓
- step.2 各店舗をめぐり、ワークシートを完成させる。
- ↓
- step.3 森田屋にて、雪浦発酵マイスター認定証を受け取る。



《川添酢造》の礎<sup>かめ</sup>だより  
 明治三十三年創業。現在も昔ながらの製法を続ける長崎県唯一の酢屋です。  
 「お酢は一日にしてならず」  
 酵母菌が棲みついた工場の中で、材料となるお米、作り手や地域とともに、じっくり、ゆっくり、手間ひまかけて、守ってきたお酢づくり。  
 「ひねもす雪浦、発酵めぐり。」は、身近にいる醸し手たちと「発酵」という自然の営みを通し、雪浦の地域を醸していきたいと、企画しました。  
 代々受け継がれてきたものと、新しく入ってきたものがつくる、まちの風景を、味わえる一日となりますように。



(昭和12年)の川添酢造前

主催 川添酢造有限公司  
 共催 株式会社ゆきのうら  
 協力 秀一樓、雪浦ゲストハウス森田屋、maru\_tamo、MAHALO、giko coffee、ゆきのうらビーチストア、ハチミツ農園 PocoToscana、株式会社杵の川、カフェアンドグランピングていーだ、宙と心、社会福祉法人 出島福祉村 kizuna  
 後援 西海市  
 アクセス さいかい交通バス停「下の釜」で下車 森田屋まで徒歩1分  
 問合せ先 川添酢造 tel/0959-22-9305 mail/kawazoesuzo@gmail.com



夜の部 — ほとめく宵のゆきのうら —

## 日本酒マリアージュの会【予約・会費制】 at 森田屋

参加費 8,000 円 (20名) [19:00~21:00]  
※お猪口と飲み比べセットのお土産付き

諫早市の日本酒蔵元「杵の川(きのかわ、天保10年(1839年)より創業)」が森田屋に来ます！日本酒と料理のペアリングと云えば和食が定番ですが、実は洋食なども相性が良いのです。様々なジャンルの食べものと、杵の川のお酒の組み合わせをお楽しみください。

ご予約は  
0959-31-4071 (森田屋) まで



イメージ



kinokawa.sake

## 宿泊所のご案内



### 雪浦ゲストハウス森田屋



料金：お一人様1泊・素泊まり ¥4,500～  
 (添い寝は半額)  
 1室3人以上で割引あり  
 2名～夕食予約可 (刺身 or 焼肉)  
 e バイクレンタル (保険料込み)  
 3h/ ¥2,000 8h/ ¥4,500

ご予約 0959-31-4071  
moritaya@yukinoura.net



### MAHALO



room Naia フルキッチン/バス・トイレ別

料金：お一人様1泊・モーニング付き  
 2名まで ¥12,500 (セミダブル)  
 3名より ¥8,500 (ソファベッド)  
 備考：小学生以下半額  
 未就学児無料 (添い寝のみ)  
 2部屋、各4名様まで宿泊可能です。

ご予約 0959-31-4209  
Vacation STAY



ひねもす雪浦



「ひねもす」とは、雪浦弁で「寝かしておく」という意味です。  
 定番の朝ごはん、洋風のパンや共通するのは  
 お味噌汁や納豆、醤油にお漬物。  
 チーズにヨーグルト。

「発酵」というキーワード。  
 さてさて、わたし  
 いるのかな？ゆきのうらの発酵についてめぐってみよう！  
 たちのまわりにはどんな菌や微生物が

8/5 sat

はっこうの日



● お酢の味くらべ [10:00~16:00]

お酢の種類は原料別に穀物酢、米酢、米黒酢、りんご酢、ワインビネガーなど、たくさんあり、それぞれに味や香りも異なります。7種類のお酢を試飲します。

● お酢の甕部屋を見学 [10:30~15:00]

明治30年頃から初代が集めた「肥前の大甕」が並ぶ甕部屋。現在「肥前の大甕」を作る窯元は残っておらず、貴重な甕の中で、お酢を作っています。



● 味噌の味くらべ [10:00~16:00]

味噌の原料は米麹、麦麹、大豆、塩。組み合わせや熟成期間などで味わいが変わります。代表的な5種類の味噌を試食します。

WS 麦味噌 (2.5kg お持ち帰り) 作り [11:00~12:00]

【予約】 参加費 ¥2,200  
持ち物：エプロン、タオル  
ご予約は 0959-22-9305 まで

川添酢造 宙と心 (そらとしん)

[10:00~16:00]

米粉のオーガニックグラノーラ。主にオーガニック素材を使った、大切に食べたいと思えるクッキーなどをお持ちします。

📍 sola\_to\_shin



社会福祉法人 出島福祉村 kizuna

📍 kizuna.minamiyamater

びわ茶、びわ酢、スイーツなど。素材を福祉の手作業で丁寧に仕上げています。びわ茶はとても飲みやすく人気の商品です。



スパイスカレー maru\_tamo



● ラッシーの試飲 [11:00~15:00]

スパイスカレー・マルタモでは、カレーに欠かせないヨーグルトを使ったラッシーの試飲をします。

■営業日  
木・金曜日 11:00~15:00  
土・日・祝 11:00~15:00  
17:00~22:00  
月・火・水曜日定休  
ランチに限定ラッシーが登場!



● カカオ豆の試食 [10:00~16:00]

豆からチョコレートになるまでの工程を、豆を手にとりてくべます。(映像上映) カカオニブ、トロトロチョコレートアイス 黒糖カカオ、など販売します。



WS フルーツ酵素ドリンク作り

📍 pocotoscana

【予約】

参加費 ¥5,500 (各5名) by PocoToscana (ポコトスカーナ)  
[10:30~11:30] 梅酵素 [14:00~15:00] ブルーベリー & レモン酵素  
糖質を50%以下に抑えた、日本フルーツ酵素協会オリジナル発酵法。白砂糖不使用、ピュアオーガニックフルーツと天然酵母、乳酸菌で優しく発酵させます。  
容器や遮光ビン、お持ち帰りバッグ付き。  
持ち物：エプロン、ハンドタオル  
琴海参百花はちみつ、ハニーレモネードも販売。  
ご予約は 090-2588-9827 まで



【予約】

発酵ランチプレート [11:00~15:00] 📍 kinkai\_tiida  
¥1,500 (限定20食) by ていーだ  
大村湾のほとりにある癒しの空間でていーだの発酵調味料を使ったランチプレート。麴を使ったスイーツやパンも販売します。  
ご予約は 080-3690-4260 まで



● 生ハムの試食 [10:00~16:00]

秀一樓は、パニーニ専門店です。ドイツ式製法で作った生ハムの試食をします。

■営業日  
長崎駅前店 月~金 11:00~22:00  
土曜日 11:00~21:00  
水曜夜・日曜日定休  
雪浦店 日曜日 11:00~15:00  
月~土曜日定休



めざせ！雪浦発酵マイスター★

夏休みの自由研究にオススメ

ワークシートは全部で8枚。空欄に書き込むようになっています。各店舗で菌キャラクターをゲット！ワークシートを完成させて雪浦発酵マイスター認定証をもらおう！※筆記用具をお持ちください。



● パンの試食 [10:00~17:00]

酵母を使っているふわふわのパンと使っていないパン、酵母の働く様子を見ます。

■営業日  
10:00~17:00 火・水・木曜日定休  
店内でおくつろぎいただけます。  
ランチは前日までに予約 ¥1,500  
0959-31-4209



● 世界のコーヒー豆をくらべる [10:00~17:00]

世界各国の焙煎前のコーヒー豆と、焙煎後のコーヒー豆を手にとって、触ったり匂いを嗅いでくらべます。コーヒー豆は MAHALO で販売しています。

WS 焙煎家がすすめるドリップ体験

【予約】

参加費 ¥2,000 (各5名) at MAHALO テラス  
①[10:30~11:00] ②[14:30~15:00]  
豆を挽くところから、コーヒーサーバーを使いドリップします。直焙煎コーヒー 100g 付き  
ご予約は giko.coffee@gmail.com まで



・参加している店舗は「雪浦ウィーク」の青い旗が目印です。  
・ワークショップやランチのご予約は各店舗に事前にご連絡ください。  
・イベントの最新情報は、インスタグラムでチェック!

Instagram @hakkou\_meguri\_yknur QRコード

