

食べ飲み歩きスタンプラリー賞品・応募方法



A賞…スタンプ4個「ふく食事券10,000円分」(10名様)  
 B賞…スタンプ3個「地酒セット5,000円相当」(10名様)  
 C賞…スタンプ2個「うすきの地ものセット」(10名様)  
 又は「味噌・醤油・調味料セット3,000円相当」(10名様)

- 1 参加店舗で「発酵うすきめし」を食べよう(テイクアウト可)。
- 2 会計時に各店舗の番号(本チラシ中面)にスタンプを押してもらおう。
- 3 スタンプが集まったら応募事項を記入し、応募しよう。

**留意事項**  
 1. 本チラシ中面がスタンプラリーの台紙となりますので、各店舗に行く際は、本チラシをご持参ください。  
 2. 応募の際は、本チラシをそのまま提出してください。  
 3. お一人様何回でもご応募できますが、賞品の当選は一つまでとなります。

Wチャンス賞品・応募方法



- 1 Instagramで「白杵食文化創造都市推進協議会」の公式アカウントをフォロー
- 2 「発酵うすきめし」の写真を「#発酵うすきめし」をつけて投稿  
投稿本人のアカウントは公開状態にしてください。
- 3 当選された方に、InstagramのDMにてお知らせ

応募事項	住所	( - )		
	フリガナ氏名	年齢	歳	
	希望賞品	A賞・B賞・C賞		
	電話	〒875-0041 白杵市大字白杵232-1		

応募締切: 令和3年12月6日(月)必着

○当選発表  
抽選のうえ、賞品の発送をもってかえさせていただきます  
 ○提出先(郵送可)  
白杵市中央通り商店街振興組合事務局  
〒875-0041 白杵市大字白杵232-1

その他、発酵が楽しめるイベントが盛りだくさん!

**味噌屋さんが作った本気の味噌汁が味わえる!**  
**ふるまい味噌汁**

日時: 11/6(土)17:00~  
 配布場所: 錦屋、小手川商店、富士屋甚兵衛

白杵市内の味噌製造大手3社(可児醤油・フンドーキン醤油・富士甚醤油)の味噌で作った味噌汁を、各100食限定で無料配布します。  
 ※各店舗限定100食(無くなり次第終了)

**自分だけのブレンドポン酢が作れる!**  
**オリジナルポン酢づくり体験**

日時: 11/13(土)11:00~(定員10名)  
 会場: サラー・デ・うすき つまみキッチン

白杵の醤油やカボス果汁などを各自で調合し、参加者お好みのオリジナルブレンドのポン酢づくりを体験できるワークショップです。

**手作りMy味噌を作ってみよう!**  
**味噌づくり体験**

日時: 11/20(土)13:00~(定員10名)  
 会場: サラー・デ・うすき つまみキッチン

手作り味噌を体験できるワークショップです。仕込んだ味噌は持ち帰って自宅で熟成させ、好みの食べ頃で味わうことができます。味噌づくり未経験者におすすめです!

**プロに学んで、お家で実践!**  
**発酵料理講座**

日時: 11/28(日)11:00~(定員10名)  
 会場: サラー・デ・うすき つまみキッチン

発酵食品を使用した料理やスイーツの作り方を学ぶことができる講座です。今回は発酵×イタリアン。発酵食品の新しい使い方が発見できるかも! ※参加者による調理はありません。



400年以上前から培ってきた、白杵の“発酵文化”を未来へつなげよう。

**Event 1**  
**スタンプを集めて、白杵の豪華賞品をGETしよう!**  
**食べ飲み歩きスタンプラリー**

日時: 2021年11/5(金)→11/28(日)  
 会場: 白杵市内飲食店 20店舗

白杵の発酵食品(味噌・醤油・麹など)を使用した、各店のオリジナル料理が楽しめます。スタンプラリー形式で期間中に飲食した料理の数に応じて、抽選で豪華賞品が当たります!

賞品: A賞(ふく食事券), B賞(地酒セット), C賞(うすきの地ものセット), Wチャンス(白杵お買物券)

参加飲食店は、全て「安心はおいしいプラス」認証店です。各店舗が実施する感染防止対策にご協力ください。

**Event 2** ふるまい味噌汁  
 日時: 11/6(土)17:00~  
 配布場所: 錦屋、小手川商店、富士屋甚兵衛  
 ※各店舗限定100食(無くなり次第終了)

**Event 3** オリジナルポン酢づくり体験  
 日時: 11/13(土)11:00~  
 会場: サラー・デ・うすき つまみキッチン  
 ※定員10名

**Event 4** 味噌づくり体験  
 日時: 11/20(土)13:00~  
 会場: サラー・デ・うすき つまみキッチン  
 ※定員10名

**Event 5** 発酵料理講座  
 日時: 11/28(日)11:00~  
 会場: サラー・デ・うすき つまみキッチン  
 ※定員10名

お問合わせ 白杵市中央通り商店街振興組合 TEL.0972-63-8525  
 〒875-0041 白杵市大字白杵232-1 (平日10:00~16:00)

詳しくはHPへ 発酵うすきめし



[共催] 白杵市・白杵食文化創造都市推進協議会 [協賛] 可児醤油合資会社・フンドーキン醤油株式会社・富士甚醤油株式会社 [運営] 白杵市中央通り商店街振興組合

(Event2~5の詳細は裏面をご覧ください。)



スタンプを集めて、白杵の豪華賞品をGETしよう! 2021年 11/5(金)→11/28(日)  
**食べ飲み歩きスタンプラリー 参加店舗一覧&台紙**

【留意事項】

- 参加・応募方法などの詳細は本チラシ裏面をご覧ください。
- 本チラシがスタンプラリーの台紙となりますので、各店舗に行く際は、本チラシをご持参ください。
- 新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、店舗の営業時間等変更となる場合があります。

【新型コロナウイルス感染症対策について】

- 参加飲食店は全て「安心はおいしいプラス」認証店です。
- 各店舗が実施する感染防止対策にご協力ください。

店舗・料理情報の見方

**スタンプ欄** - この欄に、店舗よりスタンプを押しもらってください。

**テイクアウト可能** - 発酵うすきめし × セットの地酒

**料理の特徴**

**1 KIJOKAKU** - 店舗名

**提供される料理写真**

**料理・地酒のセット価格と料理単品価格** (地酒のセットがない店舗は料理価格のみ)

**電話番号・住所・営業時間などの店舗情報**

鮮魚のソテー  
白みそとナスのビュレ添え  
日本酒の自家製レモネード  
2,300円(料理単品1,980円)  
※地酒のセットがある店舗は、上記の鮮魚のソテー、自家製レモネードと日本酒の飲み合わせの組み合わせがおすすめです。

0972-83-8081  
〒610-0773 白杵 7-2-38 1F  
営業時間:11:00~15:00、17:00~21:00 休月・火曜



<p><b>1 KIJOKAKU</b></p> <p>鮮魚のソテー 白みそとナスのビュレ添え × 日本酒の自家製レモネード 2,300円(料理単品1,980円) 白味噌のソテーと自家製レモネード &amp; 日本酒の飲みやすいオリジナルカクテルです。</p> <p>0972-83-8081 〒610-0773 白杵 7-2-38 1F 営業時間:11:00~15:00、17:00~21:00 休月・火曜</p>	<p><b>2 古都の酒家 海鮮かわ村</b></p> <p>にんにく味噌炙りおにぎり (おにぎり2つ)300円 × 新鮮野菜スティック にんにく味噌ディップ (野菜スティック)500円 白杵の味噌と戸次産にんにくを合わせた、にんにく味噌です。数量限定・事前予約。※野菜は仕入れ状況によって異なります。</p> <p>0972-64-0141 〒610-0556 西5 8台 11:30~13:45(LO)、17:00~不定時 休木曜、他</p>	<p><b>3 cafe さんぼみち</b></p> <p>甘酒チーズケーキ × 果の滴カボス (ソーダ割) 1,000円(料理単品400円) 甘酒を使ってすっきりとした甘さに仕上げたチーズケーキに、白杵産カボスと白杵の天然水を使った無添加リキュールを味わってください。セットは他のドリンクでも可。</p> <p>0972-86-9031 〒610-0202 唐人町2組 12:00~14:00、18:00~22:30 休月曜</p>	<p><b>4 酒処 こし乃</b></p> <p>白杵のんにく辛味噌 うすき生姜あま味噌 (焼き鳥orおでんセット) × 白寿(麦) 900円~(料理単品500円~) こし乃特製の「にんにく辛味噌」と「生姜あま味噌」を、焼き鳥・おでんと合わせて召し上がりください。</p> <p>0972-63-8860 〒610-0202 唐人町2組 19:00~24:00 休日曜</p>	<p><b>5 グルメ 若木屋</b></p> <p>白杵醤油の鉄板ハンバーグ定食 サラダ、ご飯、小鉢、味噌汁、漬物付き 1,000円 白杵の醤油会社3社の醤油を独自ブレンドしたソースの鉄板ハンバーグ。※宅配、テイクアウトは、白杵醤油のハンバーグ、サラダ、ご飯となります。</p> <p>0972-63-2113 〒610-0202 唐人町3組 11:00~14:00、17:00~不定時 休火曜</p>	<p><b>11 オステリア まさき</b></p> <p>鯛の味噌クリームパスタ × 特別純米・無濾過生原酒「USUKI」 1,500円(料理単品1,000円) 白杵産の天然鯛と合わせて味噌の和風クリームソースパスタ。鯛のアラと香味野菜の出汁が旨味を引き立てます。</p> <p>0972-77-4739 〒610-0202 新町1組 11:30~14:00(月・水・木曜のみ)、17:30~22:00 休火曜</p>	<p><b>12 cafebar MichiJam</b></p> <p>味噌だれ団子 × 常蔵 600円(料理単品200円) アーモンドを加えた特製味噌だれを、自家製団子に絡めました。のどスーッとお酒のアテとしてどうぞ。※数量限定</p> <p>0972-77-4168 〒610-0202 新町1組 19:00~24:00 休水曜</p>	<p><b>13 焼肉ハルナ</b></p> <p>熟成肉(マクミ)の味噌にんにく漬け 一人前650円 白杵の味噌で漬けたこだわりの熟成肉。お肉本来の旨味が凝縮された濃厚な味わいです。</p> <p>0972-62-3531 〒610-0202 横町1組 18:00~21:00 休月曜</p>	<p><b>14 白楽天</b></p> <p>スペアリブの醤油煮込み 400円 白杵の醤油を使用したオリジナル調味料で、豚スペアリブを柔らかく煮込みました。+100円で中華パンとセットにできます。</p> <p>0972-72-1016 〒610-0202 横町4組 11:30~13:30、18:00~22:00 休月曜</p>	<p><b>15 みかくと木もれ陽</b></p> <p>チーズみそカツ丼 650円 チーズと大葉を挟んだトンカツに、特製鶏みそを合わせました。旨い味噌ダレとご飯がよく合います。※数量限定</p> <p>0972-62-3018 〒610-0202 堂屋町8組 12:00~19:00(19:00以降は予約のみ) 休不定休</p>
<p><b>6 中国餃子店 喜久</b></p> <p>味噌ジャージャー麺 × 常蔵 (ロック又は水割り) 1,000円(料理単品600円) 自家製のトウモロコシ麺を使用した、特製の味噌ジャージャー麺です。焼酎のロックとよく合います。</p> <p>0972-63-7678 〒610-0202 唐人町6組 17:00~23:00 休日曜</p>	<p><b>7 お食事処 彩里</b></p> <p>地魚の味噌バターソース × 常蔵 1,100円(料理単品800円) 新鮮な地魚とお野菜を、特製味噌バターソースで焼きました。色々なお酒と合います。※魚の内容は仕入れ状況によって異なります。※夜のみ</p> <p>0972-62-4613 〒610-0202 唐人町6組 18:00~22:00 休月曜、他</p>	<p><b>8 呑処 酔月</b></p> <p>味噌だれホルモン炒め × 常蔵(ロック) 1,000円(料理単品800円) 定番メニューのホルモン炒めに、特製味噌だれを加えたら、より一層美味しくなりました。</p> <p>0972-62-8088 〒610-0202 唐人町7組 ナイトプラザビル 1-B 17:30~23:00 休日曜</p>	<p><b>9 スペインバル&amp;カフェ La Mancha</b></p> <p>本日のお魚のみそ漬けフライ × 特別純米・無濾過生原酒「USUKI」(ミニボトル) 1,600円(料理単品600円) 旬の魚を味噌で3日間仕込んで揚げた、お酒によく合うフライです。※魚の内容は仕入れ状況によって異なります。</p> <p>0972-83-5322 〒610-0202 掛町7組 12:00~不定時、18:00~不定時 休水曜、他</p>	<p><b>10 酒肴 おふじ</b></p> <p>特製味噌寿司 1貫 200円 いりこが入った特製味噌を握ったお寿司です。</p> <p>0972-64-7255 〒610-0202 浜町2組 19:30~27:00 休月曜</p>	<p><b>16 ブーケ</b></p> <p>みそとマ × う♡ティーニ 1,200円(料理単品800円) 手打ちたまご麺と赤味噌で、トランプ風に仕上げました。白味噌のカルボナーラ「みそたまご」もできます。お酒単品は700円です。</p> <p>0972-62-5904 〒610-0202 二王座18組 19:00~25:00 休月曜</p>	<p><b>17 リーフデカフェ</b></p> <p>鯛みそクリームチーズ × 白杵の焼酎なんでも 800円(料理単品350円) 喜楽庵の調味味噌と北海道産クリームチーズを和え、お酒に合う一品。セットは、生ビールやグラスインでも可能です。</p> <p>0972-62-4613 〒610-0202 大字白杵210-3 サラテラス 11:00~18:00 休木曜</p>	<p><b>18 ポルト蔵</b></p> <p>エソミンチのモロミートパスタ 770円 エソのミンチを使い、豚が香るミートパスタ。他に「おから納豆」や「アボカドマグロのクリームチーズ」もおすすめです。</p> <p>0972-63-6511 〒610-0202 片町206-2 11:00~16:00、18:00~0:00 休不定休</p>	<p><b>19 豊后感動本舗</b></p> <p>甘酒の和風シチュー × 常蔵 1,500円(料理単品1,200円) 甘酒だけでなく、カニ醤油の味噌も使用した和風シチュー。ご飯は「寛蔵」を合わせました。※提供はランチタイム(11:00~17:00)のみ</p> <p>0972-83-8288 〒610-0202 本町2組 11:00~17:00(平日のみ7:30~)(金・土曜のみ~21:00) 休月曜、第一・第三日曜</p>	<p><b>20 旬彩処 関乃家</b></p> <p>蒸し野菜のカボス塩麹ソース添え × 龍梅純米吟醸 1,580円(料理単品750円) 野菜が主役の一品!自家製塩麹とカボスでソースを作りあっさり仕上げました。※野菜の内容は仕入れ状況によって異なります。</p> <p>0972-62-8081 〒610-0202 本町2組 17:00~22:00 休水曜</p>