

★酒粕アイデア料理レシピ 応募用紙★

受付日 平成 年 月 日

＜お願い＞一作品につき1枚の応募用紙をご利用下さい。

ご氏名 (ふりがな) 様	性別 男・女	生年月日 大正 昭和 平成 年 月 日生
ご住所 (ふりがな) 〒	電話番号 TEL () FAX ()	
応募動機 (例): 昔から我が家で作っている酒粕料理を紹介したい。酒粕が好きで色んな料理に使ってみた。おかし作りが好きなのでお菓子に使ってみた。 などなど		
酒粕料理名 『 』		
材料		
作り方 ※出来上がりの写真(カラー)2枚を添付してお送り下さい。配布用のレシピにも使用させていただきます。		
※作り方の書き込み欄が足りない場合は、裏面に続けてお書き下さい。		チェック <input type="checkbox"/> 裏につづく

ご応募ありがとうございます。

香住鶴 福壽蔵

〒669-6559 兵庫県美方郡香美町香住区小原600-2

TEL 0796 (39)2910 担当:直売係 福本 伊藤

“酒粕を使ったアイデア料理”募集について

謹啓、時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別なご愛顧を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、この度、香住鶴 福壽蔵で「酒粕を使ったアイデア料理」を募集いたします。

酒粕には、もろみの中で溶け切れなかった米粒や米こうじ、酵母、日本酒の成分が含まれています。その為たんぱく質や炭水化物、ビタミン、ミネラル等、体に良い成分が100種類以上もあり、その効果は医学的にも解明されています。このすばらしい健康効果を持った酒粕を是非日々の食生活に取り入れて頂きたく、下記の要領で募集いたします。酒粕をメインにした料理や酒粕を隠し味に使った健康料理等、あなたのアイデア料理をお送り下さい。お一人様何点でも結構です。多数のご応募お待ちしております。 謹白

酒粕パワーで健康増進！ これ以外にもまだまだ効果がいっぱいあります

1. 美白・美肌効果 > 豊富なアミノ酸で保湿力と新陳代謝を促しメラニンが出来ないように抑制します。
2. 血液サラサラ > 善玉コレステロールを増加させ、悪玉コレステロールを減少させる働きがあります。
3. 骨粗しょう症予防 > こうじの中に骨の分解を抑制する成分が3種類も含まれています。
4. 高血圧 > 酒粕に含まれているペプチドの効果で血圧の上昇を抑えてくれます。
5. ガン予防 > ガン抑制に効果があるNK細胞を強化し、悪性腫瘍の発生を予防します。
6. 老化・ボケ > 細胞を酸化させ老化に導く活性酸素の発生を減らし、若さを維持する手助けをします。



《 応募要項 》

- 応募方法 「酒粕アイデア料理レシピ 応募用紙」にご記入の上、写真2枚を添付し、下記の締切日までにお送り下さい。
複数ご応募の方は、応募用紙をコピーしてご利用下さい。ご希望により弊社から応募用紙をFAXでお送りする事もできます。
ご入用の方は、お申し付け下さい。又、当社ホームページより応募用紙を取り出すことも可能ですので、ご利用下さい。

尚、応募頂いた方には粗品をご用意しております。優秀作品は、当社ホームページや福壽蔵(直売場)でご紹介させて頂きます。尚、応募レシピは全て香住鶴の帰属とさせて頂きますので、ご了承ください。

お問合せ先: **香住鶴 福壽蔵** 営業時間 9:00~17:00
兵庫県美方郡香美町香住区小原600-2
TE1 0796 (39)2910 担当:直売係 福本 伊藤