

平成28年「本みりんの日」記念イベントご報告

平成28年「本みりんの日」記念イベントを開催しました。

11月30日「本みりんの日」に、東京・銀座「クルーズクルーズ THE GINZA」に、全国味淋協会ホームページにご応募いただき、ご当選された50組100名様をご招待して、「本みりんの日」記念講演会&ビュッフェパーティーを開催いたしました。基調講演で、東京農業大学教授 舘 博先生より「本みりんの調理効果」について、わかりやすいお話がありました。



続いて、予約がとれない店としても有名な日本料理「賛否両論」店主 笠原 将弘マスターによる料理&トークショーを行いました。この日のために笠原マスターにお考えいただいたオリジナルレシピによる料理実演と本みりんは料理に欠かせない調味料であることや、本みりんと醤油を1：1の割合で使うと良いなど、本みりんと料理について軽妙で、わかりやすいお話がありました。



また、ビュッフェパーティーでは、皆様に笠原マスターのオリジナルレシピによる料理をご試食いただきました。パーティーの料理は、すべて本みりんを使った料理ばかりで、皆様、美味しく召し上がっておられました。豪華賞品があたるクイズ大会などもあり、大変盛り上がりました。参加者の皆様には、お帰りに本みりん、笠原マスターの本日のオリジナル料理のレシピカード、本みりんの特集が掲載された産経新聞社「くらしの百科11月号」、パンフレット「本みりんの学校」をお持ち帰りいただきました。ご参加の皆様には、本みりんのよさを、実感していただけたものと思います。



オリジナル料理レシピを掲載いたしますので、一度、お試しください。
レシピは[コチラ](#)→