

MICE用オーダーメイドプログラム

 坂元醸造株式会社

# 黒酢Laboratory



江戸時代後期に鹿児島県霧島市福山町で始まった壺を使用した米酢造りを現在でも受け継いでいます。福山町の気候風土に守られ、壺畑の中で時間をかけて造られたこの米酢は熟成することで琥珀色に変化します。坂元醸造はこの米酢に1975年「黒酢」と命名し世界中に発信しています。風土と伝統から生まれた『ここだけの食』を特別な時間と共に過ごしてください。

## ■ MICE用プログラム

### I. 黒酢と命名した「醸造」の歴史と

#### 200年受け継がれた技術

三方を丘に囲まれた鹿児島・霧島の地だからこそ熟成できた琥珀色の黒酢。200年の歴史・想い、くろずの機能性や商品の特長・利用方法について専門家よりご説明いたします。



### II. 黒酢を「比較研究」できる、ここだけの特別プラン

レストラン「つぼ畑」では1年熟成の黒酢を使用したお料理をご用意しておりますが、MICE用に3年熟成の黒酢を使用した特別メニューをご用意いたします。

1・3・5年熟成の黒酢をお好きなドリンクで飲み比べもできます。美味しく体験して、体の中から整えましょう。

【所要時間】3時間 【人数】Max60人 【アクセス】鹿児島空港まで車で約30分