京都市
CITY OF KYOTO

＜報道発表資料＞

令和８年１０月３０日
京都市伏見区役所健康長寿推進課
京都市伏見区役所地域力推進室企画担当

酒粕・甘麹を使った新しいレシピの紹介イベント

この度、伏見区の食育指導員が考案した、酒粕や甘麹を使ったレシピを紹介、ご試食いただけるイベントを開催します。イベントでは、食育指導員がレシピカードを配布するとともに、災害時に役立つ調理方法の展示なども実施します。

【概要】

● 実施日時
令和８年１２月１８日（金）１１時～１３時

● 会場
伏見区役所　１階ロビー
（〒612-8511 京都市伏見区鷹匠町３９－２）
※　酒粕を使用した料理（スープ、和えもの、酒粕チーズ）は加熱調理済ですが、アルコール分が残っている場合がありますので、ご注意ください。なお、車等を運転される方へのご提供はお断りさせていただきます。甘麹を使った蒸しパンはどなたでもご試食いただけます。

● 内容
・　酒粕や甘麹を使ったレシピの紹介、試食

豆乳酒粕クリームスープ

青菜とお揚げの酒粕和え

酒粕チーズ

甘麹蒸しパン

※写真はイメージです

・　レシピカードの配布
・　災害時に役立つ調理方法の展示

● 参加費
無料

● 問合せ先
京都市伏見区役所健康長寿推進課健康長寿推進担当
電話：０７５－６１１－１１６２
住所：〒６１２－８５１１
京都市伏見区鷹匠町３９番地２