

沖縄スーパーフード

「琉球もろみ酢」

×
小倉ヒラク

「発酵文化人類学」

発酵食品 フェア



CAFE UNIZON 2017/5/11(Thu)~6/6(Tue)
11:30~25:00 入場無料

5月23日(火) 19時30分 開演
小倉ヒラク「発酵文化人類学」
出版記念イベント
『沖縄の発酵文化人類学』開催!

カフェユニゾンでは、琉球もろみ酢をはじめとする「沖縄スーパーフード協会」の商品、発酵デザイナー・小倉ヒラクさん最新書籍『発酵文化人類学』と同書で紹介されている商品を中心とした発酵食品フェアを開催致します。また会期中には、琉球もろみ酢使用のカフェユニゾンオリジナルメニューの販売や、ウェルカムもろみ酢の提供を行います。さらに、5月23日には小倉ヒラクさんを招き「発酵文化人類学」出版記念イベント『沖縄の発酵文化人類学』も開催致します。

会期限定！ 琉球もろみ酢使用オリジナルメニュー (予定)

- 「紅麹もろみ酢使用トマトソースチキン」 (5月11日-5月16日)
- 「シークワーサーもろみ酢使用みそ焼きチキン」 (5月18日-5月23日)
- 「黒糖もろみ酢使用バーベキューソースチキン」 (5月25日-5月30日)
- 「パインナップルもろみ酢使用アップルマスタードチキン」 (6月1日-6月6日)
- 「パインナップルもろみ酢ソーダ」 (会期中)

小倉ヒラク「発酵文化人類学」出版記念イベント

『沖縄の発酵文化人類学』

新著出版記念、ご本人を招いてトークイベント開催!

5月23日(火) 19時開場/19時30分開演

1,000円(ワンドリンク付き)

カフェユニゾン店頭、電話、メールにて、ご予約受付



木楽舎 4/28発売 ¥1,600+税



小倉ヒラク <http://hirakuogura.com>

発酵デザイナー。「見えない発酵菌たちのはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家たちと商品開発や絵本・アニメの制作、ワークショップを開催。『ソトコト』で連載中。

沖縄スーパーフード協会 <http://superfood.okinawa>

「安全性」と「健康維持」に役立つ成分を含むことが客観的なデータで示された沖縄県産の加工食品を「沖縄スーパーフード」として推奨し、沖縄に伝わる食文化や食スタイルとともに、素材や商品の魅力を全国に向けて発信することで、沖縄らしい、健康的でいきいきとしたライフスタイルを提案していくことを目指して設立されました。

沖縄スーパーフード「琉球もろみ酢チーム」

沖縄スーパーフード協会に加盟した、琉球もろみ酢の新しい価値提案を目指した製造・販売会社4社

- ◆ガイア物産株式会社 ◆崎山酒造廠
- ◆忠孝酒造株式会社 ◆ヘリオス酒造株式会社

CAFE UNIZON

カフェユニゾン 沖縄文化食堂/沖縄文化酒場
OPEN 11:30 CLOSE 25:00 毎週水曜日定休
〒901-2201

沖縄県宜野湾市新成2-39-8

MIX life-style 2F

TEL&FAX 098-896-1060

E-mail info@cafe-unizon.jp

HP cafe-unizon.jp

[@cafeunizon](mailto:info@cafe-unizon.jp)

[facebook.com/cafeunizon](https://www.facebook.com/cafeunizon)

