

播磨地域ブランド「醸す 造る 播磨」JOZO WEEKの開催について
(蔵出し市・醸造テイクアウト)

主催	姫路市（加古川市を含む播磨圏域8市8町が参画する播磨圏域連携中枢都市圏で実施する連携事業のひとつです。）
日時	（蔵出し市）令和3年3月21日（日）午前11時～午後5時 （醸造テイクアウト）令和3年3月22日（月）～令和3年3月28日（日）
場所	（蔵出し市）Piolo LABO（ピオレ姫路 ピオレ2 1F ジュンク堂 エスカレーター下） （醸造テイクアウト）参加店舗
内容	<p>・蔵出し市 旬の時期を迎える日本酒、醤油、みりん、甘酒などを扱う播磨地域の醸造蔵が姫路に大集合。各蔵元が直接販売する一日限りの蔵出し市を開催します。</p> <p>・醸造テイクアウト 播磨地域の醸造商品（味噌、酒粕、みりん、醤油、甘酒等）を使用したテイクアウト弁当を、播磨地域の飲食店で販売します。 （参加店舗）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・美食美菜 ROCO 'S（加古川市加古川町北在家 2565 079-498-1135） ・やさしい男の料理ひなた（加古川市加古川町大野 185-7 079-455-7236） ・有機茶房ごえん（加古川市加古川町美乃利 706-1 079-455-7775） <p>他、市外3店舗（詳細はチラシ参照）</p> <p>（ <input type="checkbox"/> 初めて <input type="checkbox"/> 恒例 <input checked="" type="checkbox"/> 回目 ）</p>
対象（参加者）	—
定員	数量限定につき、早期終了の可能性有。
参加費	—
申込先・方法	（醸造テイクアウト）お弁当は、平日1日前、土日祝日2日前までに各店へ電話予約が必要。詳細は各店に問い合わせ。
目的・背景 その他	日本酒、醤油、味噌、みりんなど、播磨圏域8市8町に根付く醸造産品をテーマとしたブランディングプロジェクト「醸す 造る 播磨」の事業として、播磨の醸造を知って、味わい、楽しむことを目的に、「JOZO WEEK」と題し、蔵元による旬な醸したての醸造商品の販売会「蔵出し市」、圏域内の飲食店による、地域の食材と醸造品を使った弁当販売「醸造テイクアウト」を一週間にわたり開催します。
市ホームページ	掲載済み
広報かがわ	掲載しない



醸す 造る 播磨

JOZO WEEK 2021 SPRING

播磨の醸造を知って、
味わい、楽しむ一週間

3/21 | 日曜日 | -28 | 日曜日 |



Brewery Market

蔵出し市

播磨の味噌、日本酒、みりん、醤油が姫路に大集合！



醸造 テイクアウト

3/22 | 月曜日 |

3/28 | 日曜日 |

売り切れ御免！

期間限定！
播磨の人気店がつくる、
地域の食材と醸造品を
使った極上弁当！

参加飲食店

姫路 1店舗 / 加古川 3店舗 / たつの 2店舗

醸造テイクアウトの詳細は裏面をご覧ください

3/21 | 日曜日 | 11:00 - 17:00

会場 **piole LABO** ピオレ姫路 ピオレ2 1F
ジュンク堂 エスカレーター下

詳細はこちら → piole.jp/himeji/piole-labo



主催：姫路市産業振興課
企画運営：株式会社AKIND
問い合わせ：姫路市産業振興課
TEL: 079-221-2507



イベントの詳細・
最新情報はこちら →

イベントページ

Instagram

「醸す 造る 播磨」は、播磨圏域連携中核都市8市8町*による、播磨の地場産品のブランド化推進をめざしていくプロジェクトです。

*姫路市、相生市、加古川市、赤穂市、高砂市、加西市、宍粟市、たつの市、稲美町、播磨町、市川町、福崎町、神河町、太子町、上郡町、佐用町

姫路

春ごはんとラムカルビの こうじ蒸し弁当

1500円(税込)

醸造 味噌 高松味噌 酒粕 岡田本家
コラボ みりん 川石本家 醤油 末廣醤油
甘酒 壺坂酒造 こうじ 小松屋



インスタ
グラムDMで
注文可



BUENA VISTA
@ amshitomi

姫路市立町38中津ビル2F
TEL 079-284-7271

営業時間 11:30~17:30.20:00~24:00 /
定休日 土日祝

加古川

燻製醤油ステーキと あさりのみりん蒸し弁当

1500円(税込)

醸造 味噌 高松味噌 酒粕 岡田本家
コラボ みりん 川石本家 醤油 末廣醤油



宅配
OK



美食美菜 ROCO'S
@ roco.s_give_comfort

加古川市加古川町北在家2565
TEL 079-498-1135

営業時間 11:00~16:00 / 定休日 土日祝
*宅配詳細に関してはお問い合わせください

加古川

味噌漬け牛肉と 燻製醤油鳥ハム弁当

1500円(税込)

醸造 味噌 高松味噌 酒粕 岡田本家
コラボ みりん 川石本家 醤油 末廣醤油



やさしい男の料理ひなた
@ saurabbit

加古川市加古川町大野185-7
TEL 079-455-7236

営業時間 11:30~15:00 18:00~22:00 /
定休日 土日祝

加古川

味噌漬け牛肉おにぎりと 燻製醤油のうま煮弁当

1500円(税込)

醸造 味噌 高松味噌 酒粕 岡田本家
コラボ みりん 川石本家 醤油 末廣醤油



宅配
OK



有機茶房 ごえん
f 有機茶房ごえん

加古川市加古川町美乃利706-1
TEL 079-455-7775

営業時間 10:30~17:00 / 定休日 土日祝
*宅配詳細に関してはお問い合わせください

たつの

酒粕チキンのトマト煮弁当 白醤油の野菜スープ付

1500円(税込)

醸造 酒粕 老松酒造 醤油 矢木醤油
コラボ 甘酒 老松酒造 こうじ 井戸糀製造所



LINEで
注文可



**SATURDAY SUN x
発酵LabCoo(発酵教室)**

@ labcoojp LINE @saturdaysun

たつの市龍野町富永赤とんぼ文化ホール内
TEL 0791-63-1999

営業時間 8:00~17:00 / 定休日 月

たつの

季節野菜とこうじたっぷりの 龍野さくら弁当

1300円(税込)

醸造 みりん 川石本家 醤油 末廣醤油
コラボ 甘酒 井戸糀製造所 こうじ 井戸糀製造所



クラテラスたつの
@ kuraterrace_insta

たつの市龍野町上霞城126 醤油の郷 大正ロマン館
TEL 0791-72-9291

営業時間 10:00~17:00 / 定休日 月
*お弁当の受け取りは11:30~13:30でお願いします

醸造

テイクアウト

期間限定!

播磨の人気店がつくる、
地域の食材と醸造品を使った極上弁当!
お弁当を食べて、地域を応援しよう!

3/22 | 月曜日

3/28 | 日曜日

売り切れ御免!

—参加飲食店—

姫路
1店舗

加古川
3店舗

たつの
2店舗

- ・お弁当は、原則各店でのご精算・お受け取りをお願いします
- ・お弁当は、平日1日前、土日祝日2日前までに各店へ電話予約が必要です(数量限定で当日販売可)
- ・お弁当の写真はあくまでイメージです仕入れ状況により若干内容が異なる場合があります
- ・詳細は各店にお問い合わせください

イベントの
詳細・最新
情報はこちら→



イベントページ

Instagram