

2012年9月7日

**STARTS** スターツ出版株式会社

## 【抽選・30名様限定】 今日だけ、OZだけでしか出来ない<トレンド体験> 麴を学ぶ、“発酵教室”

スタート出版株式会社(本社:東京都中央区京橋、代表取締役社長:菊地修一)が運営する女性向けWEBサイト「OZmall」( <http://www.ozmall.co.jp/> 会員数165万人)にて人気の、今日だけ、OZだけでしか出来ない素敵な体験を集めたコンテンツ<トレンド体験>。2012年9月4日応募開始分は、日本の伝統食でもある発酵食を楽しく学べる講座の OZ限定スペシャルレッスンです。

<http://www.ozmall.co.jp/experience/00127/event000206.aspx>

### ◆日本の伝統食・発酵食の魅力を食べ、触って、楽しく実感♪



塩麴のブームもあって、近頃、いろいろなところで目にするようになった発酵食品。気になっている人も多いのでは？

そこで、日本の伝統食でもある発酵食を楽しく学べる講座を開催。会場は、発酵食品を使ったメニューを提案する「たまな食堂」。お店のスタッフが講師となって、発酵の基本を教えてくれたり、塩麴、醤油麴、甘酒といった発酵調味料を味見させてくれたり。“麴で美肌体験”では、麴に直接触れることで肌がしっとりすることを実感できるから、麴の驚くパワーを体感できるはず。

さらに、塩麴と醤油麴の作り方のデモンストレーション、発酵食を盛り込んだbuffetスタイルの料理も楽しめ、発酵食の魅力を堪能できること間違いなし！ 自宅で塩麴や醤油麴が作れるよう、材料の有機白米麴と、今イベントのオリジナル小冊子「日々の麴づかい ことはじめ帖」がおみやげに。初心者はもちろん、発酵食をもっと知りたい人もぜひ参加して♪

#### 【イベント開催概要】

- 抽選・30名様限定
- 1名様4000円(税込・手数料別)
- 開催場所／たまな食堂(表参道)
- 10/17(水) 19:00~21:00 予定

#### 【お土産】

有機白米麴(生タイプ) 200g、  
小冊子「日々の麴づかい ことはじめ帖」  
s(今回だけのオリジナル版)

#### 【タイムテーブル(予定)】

- 18:30~ / 受付開始
- 19:00~ / 初めの挨拶、発酵の話と味見
- 19:20~ / 麴で美肌体験
- 19:45~ / 麴を使った調味料づくりのデモンストレーション
- 20:10~ / 発酵を活かした料理のbuffet  
料理長から料理解説
- 20:55~ / おみやげについて説明、終わりのあいさつ
- 21:00 / 終了

※タイムテーブルは予告なく変更となる可能性があります

#### ■『トレンド体験』とは? <http://www.ozmall.co.jp/experience/>

ちょっとだけの“非日常”が1週間に1回、必ずある！

東京OLに知ってもらいたい、“OZらしい遊び”を編集部が発信→実際のイベントで体感してもらう…。  
「見るだけ」だった記事から「実際に行動する」ことにつなげる、新しい編集記事を毎週火曜日更新で提供します。  
**オズモールだけの特別体験プランです。**

#### ◆「オズモール」とは? <http://www.ozmall.co.jp/>

「オズモール」は1996年に首都圏女性情報誌「OZmagazine」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・ウエディング会場などの贅沢なプランがお得に予約できるサービス、心理テストや占い、プレゼント企画などを掲載。ユーザーを“女友達”と考えたサイト展開で、東京OLの支持を獲得しています。