

竹原ものづくり工場見学会のご案内

竹原のものづくり現場を見学しませんか！

竹原商工会議所では、地元の産業をより深く知って頂くために、日頃なかなか見ることのできない竹原市内の工場や各種施設の見学会を行っています。今回は、藤井酒造㈱にて今が旬の清酒の製造現場を体験いただいたあと、昨年オープンしたばかりのイタリア料理店、トラットリアMにてランチ。その後、竹原町にあるアヲハタ㈱竹原工場を見学いたします。この機会にぜひご参加ください。

■開催日：平成30年2月27日(火) ※午前10時までに、竹原商工会議所へ集合して下さい。

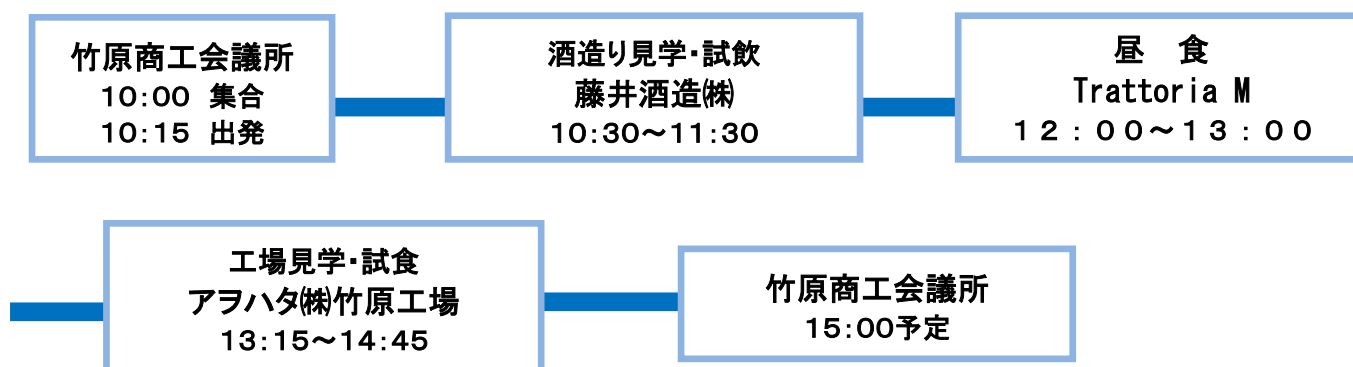
■参加費：1名 2,000円 (消費税・昼食代含む)

※お酒を試飲をされる方は帰りの自動車等の運転はお控えください。

※2月20日(火)以降キャンセルされた場合、一部キャンセル料がかかるものもございますのであらかじめご了承ください。

■募集人員：20名 (定員になり次第締め切ります)

コースのご案内



◇お申込み開始日 2月1日(木)より(これ以前のお申し込みは受付できません。)

◇お申込み方法

竹原商工会議所窓口にて、代金を添えてお申込みください。受付時間：月～土曜日 9:00～17:30

所定の申込書に参加者名・住所・電話番号を申込用紙にご記入いただき、窓口にてお申し込みください。

◇お問合せ・お申込み先

竹原商工会議所 中小企業振興課 担当:水上

〒725-0026竹原市中央五丁目6-28/TEL:22-2424/FAX:22-2038/E-mail:info@takecci.net

☆☆見どころをご紹介☆☆☆

藤井酒造株式会社

江戸時代末期の文久三年(1863年)、良質の仕込み水に恵まれた竹原の地に創業。純米酒のみを醸す全量純米蔵にて完全発酵を終えて誕生する酒は、まろやかな口当たりと飲み飽きることのない爽やかな旨み、軽快なあと口のキレを兼ね備えています。



Trattoria M

昨年10月オープンしたイタリア食堂。箱根のホテルやバーで修行を重ね、大手レストランで15年店長を務めたオーナーが奥様の故郷である竹原に移住、地元の素材を使った料理を提供することで、海と山に囲まれた竹原の魅力を「食」という形で表現されています。



アヲハタ㈱竹原工場 (旧芸南食品㈱)

各種レトルトパウチ食品やフルーツ加工のゼリー・ソースなどの製造・販売を行っている工場です。現在はキューピー㈱と連携して、かむ力や飲み込む力に合わせたレトルトパウチ食品の介護食品「やさしい献立」を製造されています。

