

# “三方よし”のまちゼミは、まちの人みんなが元気になる取り組みです!

## 三方よし…

「売り手よし」「買い手よし」「世間よし」の江戸～明治時代に活躍した近江商人の考え方です。

## お店にとって“よし”

- ▼お店を知ってもらうきっかけとなり、新しいお客さまとの出会いに繋がります!
- ▼お客さまからの生の声をお聞きする事ができ、普段から相談に行ける間柄(信頼性)が築けます。

お客さま

まちゼミ

お店

地域  
(商店街)



## お客さまにとって“よし”

- ▼普段悩んでいた事や知りたかった知識を無料で学んでいただけます!
- ▼新しいお店・信頼できるお店の発見、共通の興味をもったお仲間に出会えます。

## 地域にとって“よし”

- ▼地域にある多くのお店を紹介することができ、地元での買いまわりに繋がります!
- ▼お店と店の繋がりも強くなり、安心・信頼できる街づくりに繋がります。

最新情報は  
こちらで  
公開中!

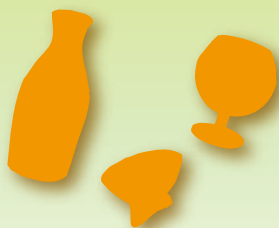
### かしわざきまちゼミに関するお問い合わせ先

【柏崎商工会議所】 ホームページ: <https://kashiwazakicci.or.jp>  
電話: 0257-22-3161

【かしわざきまちゼミ】 フェイスブック: <https://www.facebook.com/kashiwazakimachizemi/>



かしわざき まちゼミ で検索



# 食べる・飲む



## 12 えご練りをして、持ち帰って食べてみて



えごを練り始めた時、参加者皆さんで順番に練ります。火を止めるタイミングを教えます。

5月21日(土)  
5月23日(月)  
5月24日(火)  
5月25日(水)  
5月26日(木)  
5月27日(金)

各日10:30~11:30

えごの作り方を実際に見ていただきます。熱いえごを持ち帰り、家で冷やし固めてお召し上がり下さい。コツを話します。店内での試食はありません。

- 1回あたり定員: 4人 ●持ち物: 筆記用具、マスク
- 材料・教材費: 500円 ※当日徴収(材料費、タッパーウェア、資料代)

今井商店

講師: 若林奈穂子

TEL 23-0211  
FAX 23-0212

所在地/柏崎市茨目1-9-28  
予約受付時間/10:00~19:00 定休日/日曜日・祝日

## 13 お醤油の違いを学ぼう! 講座



5月18日(水) 10:00~10:40  
5月18日(水) 18:30~19:10  
5月21日(土) 10:00~10:40  
5月21日(土) 18:00~18:40

千代紫やヤマヒラ醤油、こいuchi、うすくち?名前の違うお醤油を見ても何が違うのかわからない!お醤油の違いを知ってお料理の幅を広げませんか?

- 1回あたり定員: 6人 ●持ち物: 筆記用具

越後みそ西 西本町店

講師: 朽堀佳倫

TEL 090-2159-3190

所在地/柏崎市西本町1-3-21  
予約受付時間/10:00~18:30 定休日/水曜日

## 14 家庭の電気おトク術&IHでほうじ茶作り



5月25日(水) 10:00~11:10  
14:00~15:10

IHクッキングヒーターを使って、ほうじ茶を煎てみましょう!煎ったお茶を飲みながら、電気のおトクな情報や家電の上手な使い方をお話します!

- 1回あたり定員: 6人
- 材料・教材費: 300円 ※当日徴収(茶葉・持ち帰り用袋)

東北電力株柏崎営業所・(有)年頭屋茶舗 講師: 風間奈緒美・増田恵子

TEL 33-6021

所在地/柏崎市東本町2丁目3-20  
予約受付時間/9:00~16:00 定休日/土曜日・日曜日・祝日

## 15 “今”の定番「ムロカナマゲン」を学ぶ日本酒講座



5月20日(金)  
5月26日(木) 各日19:00~20:00  
6月2日(木)  
6月9日(木)

端麗辛口は過去の話。今は、濃厚で酒本来の風味を生かす「ムロカナマゲン」が圧倒的人气です。5種のムロカナマゲンを試飲しその魅力を学びます。

- 1回あたり定員: 4人 ●試飲講座のため20歳以上
- 材料・教材費: 500円 ※当日徴収(試飲代)

美酒考房西巻酒店

講師: 西巻 進 (新潟清酒金の達人)

TEL 22-3394  
FAX 21-0720

所在地/柏崎市諏訪町13-12  
予約受付時間/10:00~18:00 定休日/日曜日