

## 関西大学と関西国際空港のコラボ展示イベント＜特別企画＞に協力 関空に「WASHOKU DASHI BAR」オープン

日程：10月21日(金)～23日(日)12:00～19:00 ※初日のみ15:00オープン

エコール 辻 大阪(大阪市、校長：辻芳樹、辻調グループ)は、関西大学が関西国際空港にて開催する「大阪の歴史・文化魅力体験プロジェクト」の特別企画にて、「WASHOKU DASHI BAR」を期間限定でオープンします。

「WASHOKU DASHI BAR」は、江戸時代に“大坂四清水”の一つとして賞された名水「大阪天満天神の水」(\*)を使用し、昆布と鰹でひいた大阪のだし文化を体験していただくという特別企画となります。エコール 辻 大阪の学生が、超軟水と言われる「大阪天満天神の水」に合うだしのひき方について試行錯誤を重ね、独自のレシピにて和食だしを提供いたします。

また外国人観光客をメインに、関西大学社会学部の学生と共同で、和食だしに対する感想などのアンケート調査も実施いたします。

※大阪天満天神の水は、関西大学環境都市工学部の研究により20年ぶりに復活

ご多忙中とは存じますが、万障お繰り合わせの上、当イベントの取材を賜りたくご案内申し上げます。

### 【特別企画】大阪天満天神の水を使った「WASHOKU DASHI BAR」

- 【日時】 10月21日(金)～23日(日)12:00～19:00 ※初日のみ15:00～19:00
- 【場所】 関西国際空港 第1ターミナル(大阪府泉佐野市泉州空港北1)  
1階 国際線到着ロビー
- 【内容】 大阪天満天神の水を使用した“和食だし”の無料提供  
※和食だしは複数回に分けてご提供。各回先着順で、なくなり次第終了。
- 【主催】 関西大学
- 【協力】 関西国際空港、エコール 辻 大阪(辻調グループ)



大阪天満天神の水に合うだしのひき方を模索するエコール 辻 大阪の学生

＜ご取材／報道に関するお問合せ＞

辻調グループ企画部：渡邊、尾藤 TEL：06-6629-0206 E-mail：tsujichopress@tsujicho.com