

## ～ ブルドックソース「ブルフェス」に参加 ～

11月22日（土）ブルドックソースTATEBAYASHIクリエイションセンターで行われた「ブルフェス2025」に参加しました。昨年に引き続き2回目の参加となります。当日は参加されたお客様にブルドックソース「素材を味わう ドレッシング 焙煎ごま」を使用したカップケーキを試食配布しました。焙煎ごまドレッシングの風味と味を活かしたカップケーキは参加者から好評でした。

今後も様々な面で、ブルドックソース様と連携活動をしていきたいです。



**ブルドックソース**  
TATEBAYASHIクリエイションセンター

**ブルフェス**  
- 2025 -

予約制  
当日入場は  
できません

サンキュー  
限定 390名様 ツアーご招待

11.22 SAT 10:00~15:00 雨天決行  
ブルドックソース(株)TATEBAYASHIクリエイションセンター

**ツアー内容**

**1 ソースの魅カツアー** 1時間

- 1 ファクトリー見学
- 2 Sauceとは？
- 3 歴史展示コーナー
- 4 糖度当てクイズ

**2 ブルカフェ** フリー

うまソースやドレッシング、ごまとかつソースを使ったメニューでおもてなし！

- 1 回鍋肉
- 2 煮込みハンバーグ
- 3 塩焼そば
- 4 とんかつ
- 5 コロッケ
- 6 館林商工高校が考えたメニューもお楽しみに♪

**3 わくわくコーナー** フリー

- 1 小袋ソースつかみ
- 2 ソース総選挙
- 3 輪投げ、ヨーヨー
- 4 ストリートピアノ 他

**4 物販** フリー

- 1 とってもお得な特典つき！ソース、ドレッシング販売
- 2 近隣農家さんとのSDGsコラボ企画
- 3 キッチンカー 他

※子供食堂への寄付のため試食コーナーに募金箱を設置いたします。



### 当日の様子

