

第1回
ぶくぶく講座

ありがとう9周年
道の馬厰創業祭

4

29(月・祝)

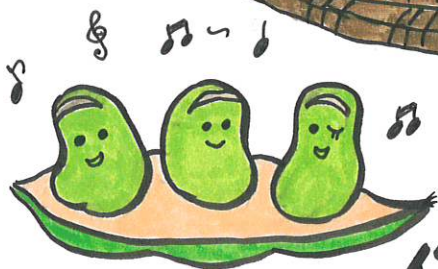
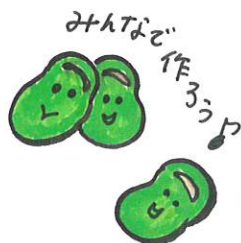
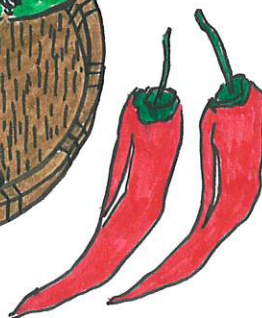
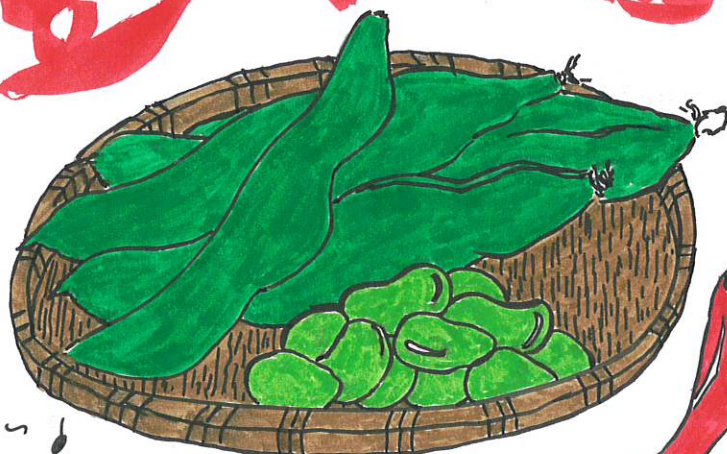
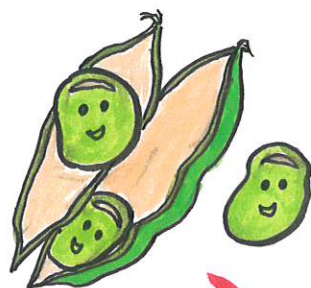
瓶に詰めて
おうちで
発酵

もろ豆で作る
豆板醤



ぶくぶく♪

豆板醤 づくり



トウバンジャン

豆板醤とは、もろ豆を原料として

作られる中国発祥の塩辛い味噌です

もろ豆・糶・塩・赤唐辛子を使って仕込みます!

200mlの瓶に詰めて持ち帰ります (180gくらいの豆板醤ができます)

麻婆豆腐
えびデリ...
中華料理には
欠かせない調味料

10:30 ~

13:30 ~

(それぞれ15名ずつ) 参加費 1000円

道の馬厰 新鮮棟2F 石研修室 (入り口は新鮮棟裏となります)

お問合せ・お申込み 道の馬厰発酵の里ニラぎ 0478-70-1711 (9:00~16:00)