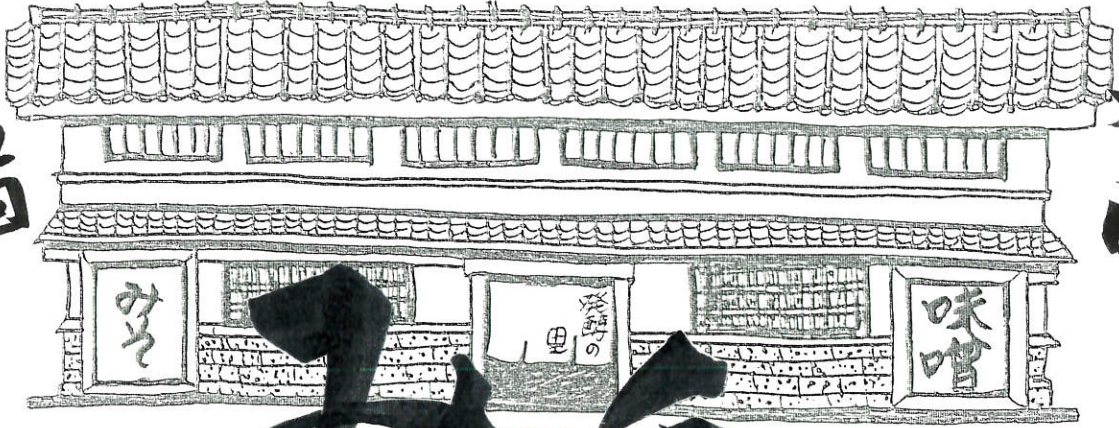


第13回
ふくふく講座



発酵の里



神崎在来
無農薬大豆



栄養たっぷり
発芽玄米糎



伝統海塩
海の精



自分の常在菌々
+ プラス

お家に住みついている
酵母が、うち好みの
味に仕上げてくれる
だから!!

とってもおいし〜い!
おまけに『菌の生きているみそ』
です

12/16(日)

10:30~13:30

参加費 4200円
定員 20名

持ち物
筆記用具
エプロン・三角巾



おひとり 3kgのみそをお持ち帰りとなり
「もっヒ仕込みたい!」という方は1kgあたり1,100円
にてプラスできます。ご予約の時にご相談ください
(5kgまで)

お問合せ 道の駅 発酵の里 二ツぎ 0478-70-1711