

第14回
ふくふく講座



発酵の里

みそ前



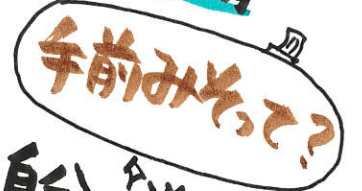
神崎在来
無農薬大豆



栄養たっぷり
発芽玄米糀



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

7/27(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の味噌をお持ち帰りとなり
「もって仕込みたい!」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 二宮 0478-70-1711