

第5回
ぶぶぶに講座

発酵で
暑さを吹き飛ばせ!!

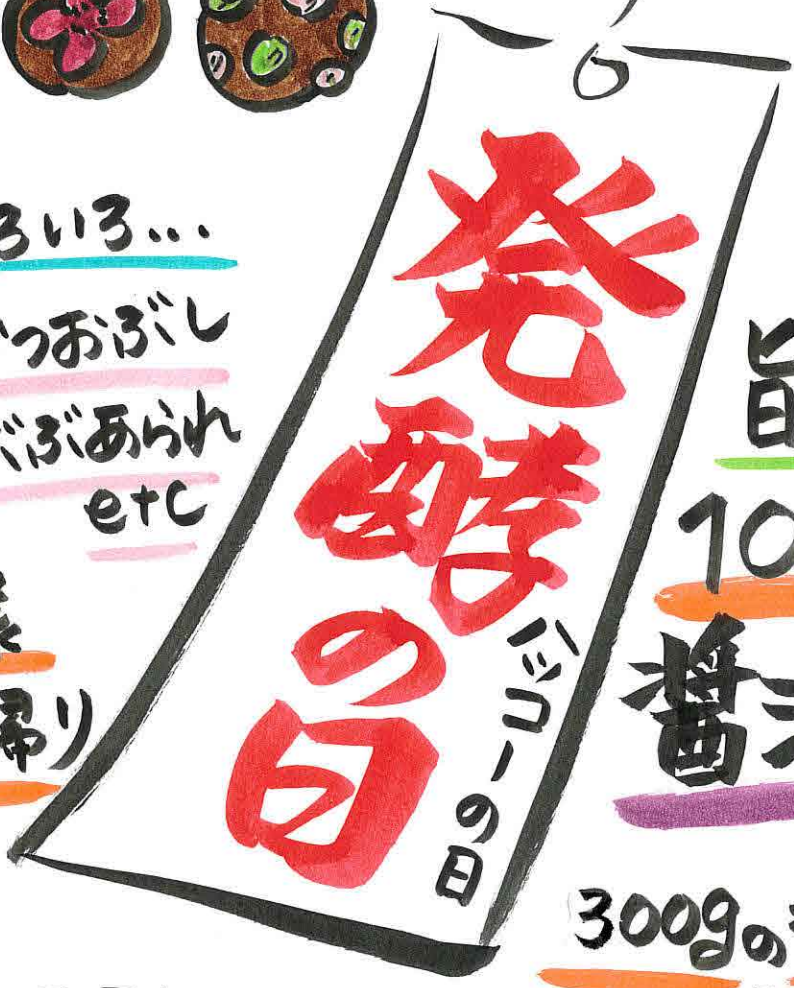


早い! 便利!! 簡単!!!



具材いろいろ...
花麦、かつおぶし
あおさ、ぶぶぶあらね
etc

お一人様
3コ持ち帰り



旨味が塩麹の
10倍といわれる
醤油麹を
作ろう!!

300gの醤油麹を
お持ち帰りいただけます

日時 8月5日(日)

11:00 ~ ・ 14:00 ~

定員 各先着 20名ずつ

参加費 無料

お問合せ
道の駅 発酵の里うさぎ
0478-70-1711

