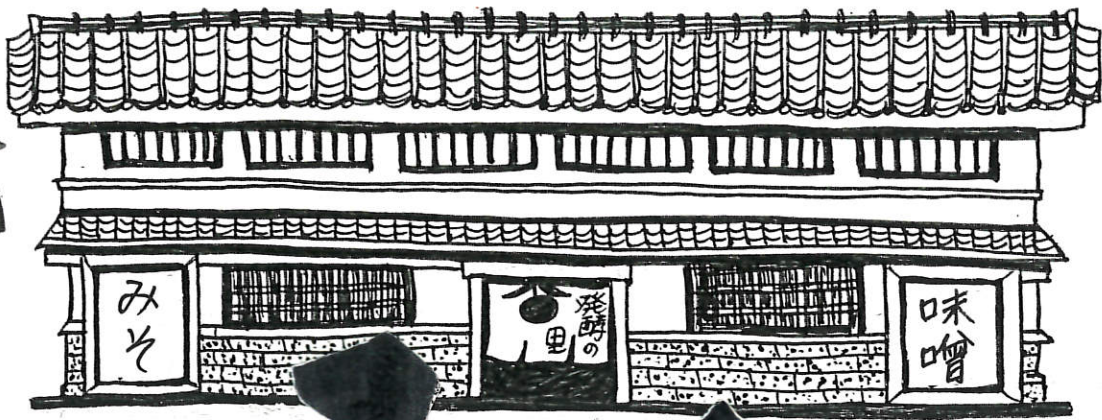


第12回
30分講座



発酵の里

大豆
神崎在来
無農薬大豆

麹
栄養たっぷり
発芽玄米麹

塩
伝統海塩
海の米精

発酵の里
自分の常在菌
+ フラワー

お家に住みかいている
酵母菌たちが、うち好みの
味に仕上げてくれる！

だから!!
とっても美味しい! おまけに
「菌の生きている」みそです。

2/11(火祝)

10:00~12:00
13:30~15:30 それぞれ
15名ずつ

参加費 4,000円 (軽食付き)

おひとり 3kgの みそをお持ち帰りいただけます

持ち物
筆記用具・エプロン
三角巾

お問い合わせ 道の駅 発酵の里ニぎぎ
0478-70-1711

今期のみそ仕込みは
今日限りとなります