

大豆、糀、塩 そしてあなたの
◆ 常在菌 ◆
原料すべてにこだわりました。



自家製
みそに挑戦
"回"



神崎在米
無農薬大豆



栄養たっぷり
発芽玄米糀



自然海塩
海の精



自分の常在菌
+ フラス

お家に住み着いてる
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ーい！
おまけに『菌の生きているみそ』
です。

みそ前



12/14 (木)

12月
は
2回
やります

12/23 (土)

定員はそれぞれ
20名ずつ



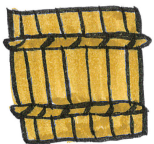
道の駅 発酵の里 二うさぎにて

10:00 ~ 13:30

参加費 4,000円

発酵ランチ付

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ます。

「もっと仕込みたい！」という方は、1kgあたり1,000円にて
プラスできます。ご予約の時にご相談ください。

お問合せ 道の駅 発酵の里 二うさぎ 0478-70-1711