

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"



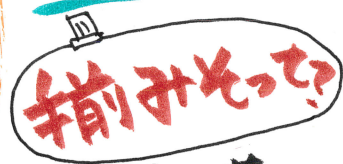
神崎在来
無農薬大豆



栄養たっぷり
発芽玄米糀



伝統海塩
海の精



自分の常在菌
+ 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 づくり

1/7 (日)

1/30 (火)

定員はそれぞれ
20名ずつ

1月も
2回やります



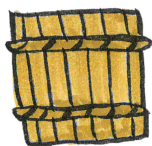
道の駅 発酵の里 こうざきにて

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。(5kgまで)

お問合せ 道の駅 発酵の里 こうざき 0478-70-1711