

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。

みそ前



2/17(土)

2/22(木)

定員はそれぞれ
20名ずつ

今期は
最後です

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