

創業明治10年

フジバン醤油



発酵の里
ぶくぶく講座

海の精
使用

伝統
海塩



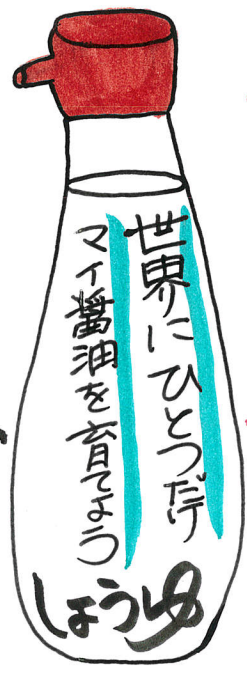
フジバン
醤油
仕込水
使用

麴
国産大豆・小麦
使用

1.8Lのペットボトルに
もろみを持ち帰り
1年〜1年半
お家で育てます



試飲できます



6代目
高橋半治代

発酵の里の
醤油王様が

やってくる!!

みなさん!!
はじめまして!

しょうゆ

2/25(日)

道の駅 発酵の里 こうざきにて

11:00〜14:00

参加費 2500円

ランチ付

定員 30名

持ち物
筆記用具
エプロン

問合せ 道の駅 発酵の里
こうざき

0478-70-1711