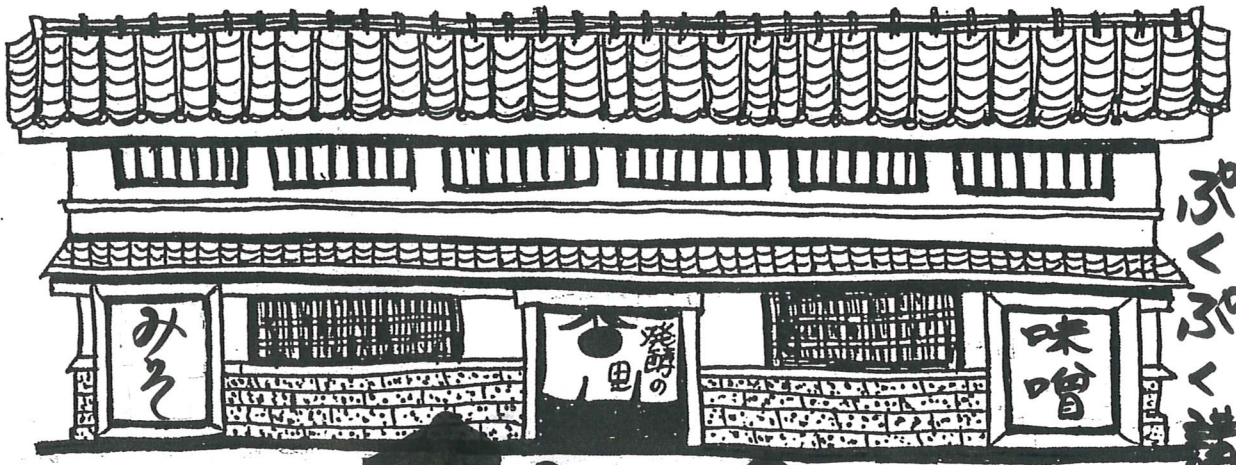


令和4年度第3回

ぶくぶく講座



発酵の里こうざき

みそ前

みそ前って？

自分の常々菌々
＋ フラス
お家に住み
ついている

酵母菌たち

その家好みの

一番美味しい味に
仕上げてくれる!!
菌の生きているみそです



おひとり3kgのみそを
お持ち帰りいただけます

★ 1L飲み容器のある方はお持ち下さい。
(無い方は漬物用ビニール袋に入れ持ち帰り可)

★ 当日、重しの販売あります!
(3kgの場合、900gくらいの重しが、必要となります)



1人あたりの重さは
300gくらいです

1:50円



私たちのイイ作りました

千葉県立香取特別支援学校 金本工房

0478-70-1711 (9:00~16:00)

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



2/18(土)

10:15 ~ 12:15 それぞれ

14:00 ~ 16:00 15名ずつ

参加費 3,500円・持ち物 エポン、三角巾

場所 道の駅発酵の里こうざき
新鮮市場2F 研修室

ご予約
お問合せ

道の駅
発酵の里こうざき