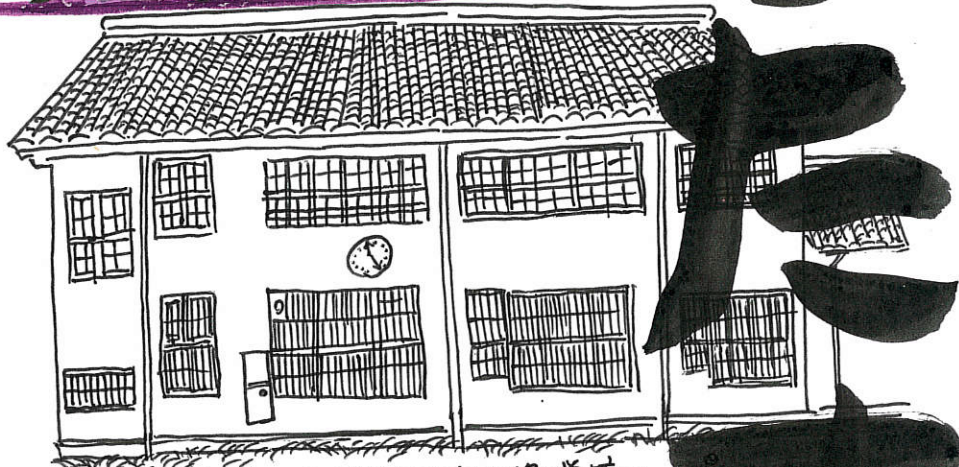


3/15
(木)

10:00~13:30 定員

参加費 3500円 30名



廃校になった「足助町立大久保小学校」を
「足助仕込蔵」に...

<講師>

愛知県碧南市 醸造
蛭川 洋一 氏

2Lのガラス容器に仕込みます。

仕込期間は3~4ヶ月!

出来上がった液体「3たまり」500ccと
もろみ1kgほどが出来ます

材料はすべてご用意いたします

お問合せ

道の駅 発酵の里 こうざき

0478-70-1711

しるたまし

足助仕込三河

愛知県碧南市

白醤油発祥の地



愛知県の奥三河(足助)の天然水

伊豆大島産の伝統海塩

愛知県産の小麦

これだけで
仕込みます