



発酵の里

第6回
ぶくぶく講座

てんぺ

クッキング

発酵の里てんぺの大豆は
無農薬・神崎産です!



スゴイぞ!
発酵パワー

9/21(木) 10:30~13:30

道の駅 発酵の里 こうざき
新鮮市場棟2F 研修室

参加費

2,500円

持ち物

エプロン・三角巾

定員

10名

「てんぺ菌」は
ハイスカスの葉はの
うらにいます。
てんぺ。



てんぺハンバーグ
てんぺと梅干にほん
てんぺスーパ
サラダ&デザート他

てんぺってなあに!?



煮た大豆を「てんぺ菌」で
発酵させた 塩分とコレステロール「ゼロ」の
スーパー発酵食品!!

抗酸化作用は納豆の30倍!!
サビない体!生活習慣病予防!! アンチエイジング

<お問合せ先>

道の駅 発酵の里 こうざき 0478-70-1711

てんぺ は 今年誕生した 町の特産品!!