

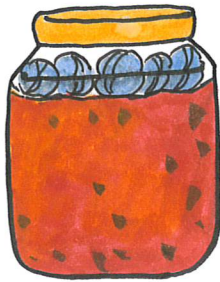
第1回
ぶくぶく講座

瓶に詰めて
おうちで
発酵

ありがとう8周年
道の駅 創業祭

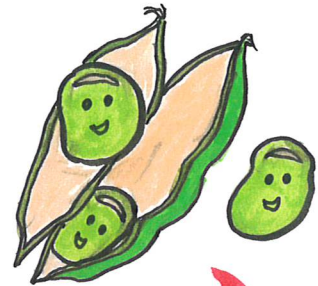
4 / 29 (土・祝)

そら豆で作る
豆板醤

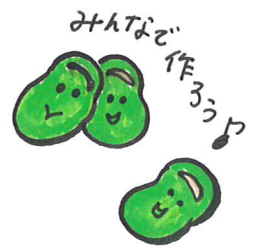
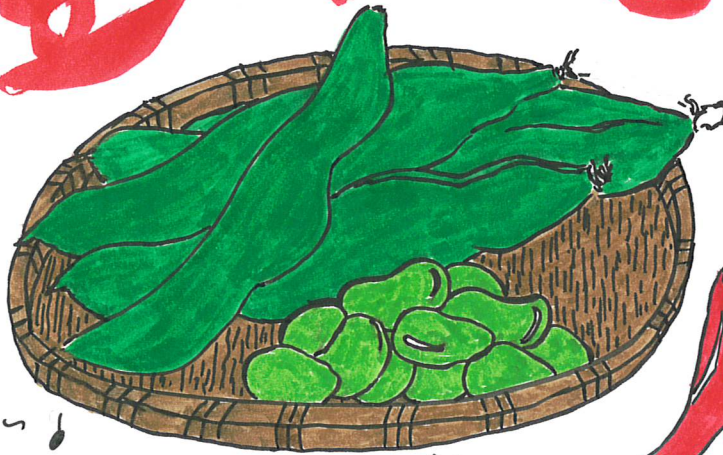


ぶくぶく

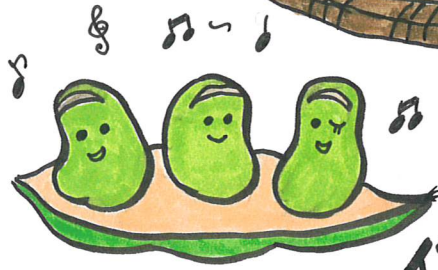
豆板醤 づくり



おいしいね



みんなで作ろう



トウバンジャン

豆板醤とは、そら豆を原料として

作られる中国発祥の塩辛い味噌です

そら豆、糀、塩、赤唐辛子を使って仕込みます!

200mlの瓶に詰めて持ち帰ります (180gくらいの豆板醤ができます)

麻婆豆腐
えびデリ...
中華料理には
欠かせない調味料

10:00 ~ . 13:30 ~

(それぞれ15名ずつ) 参加費 1000円

道の駅 新鮮棟 2F 石研修室 (入り口は新鮮棟裏となります)

お問合せ・お申込み 道の駅発酵の里ニラぎ 0478-70-1711 (9:00~16:00)