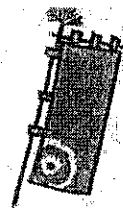


みんなで染めよう！



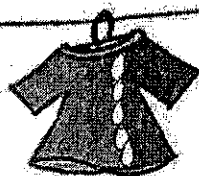
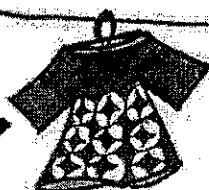
<第4回>

神崎発酵マラソン大会

藍染Tシャツ

募集ランナー

2,350人



マラソン大会は

5/18(日)です

日時 令和7年2月23日(日)

10時~12時30分

場所 わくわく西の城(神崎町並木 658)

定員 30名 お一人一枚の藍染めTシャツを
お持ち帰りいただきます

発酵の里 特別栽培米おむすび
発酵の里 合わせ味噌のお味噌汁
ご試食あります



2/22

(土)



ぷくぷく講座

手前みそづくり 開催します

(道の駅 発酵の里こうざきにて開催)

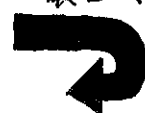
詳細は
裏面へ...

お問合せ・お申込み (道の駅)

0478-70-1711 (9時~16時)

お問合せ・お申込み

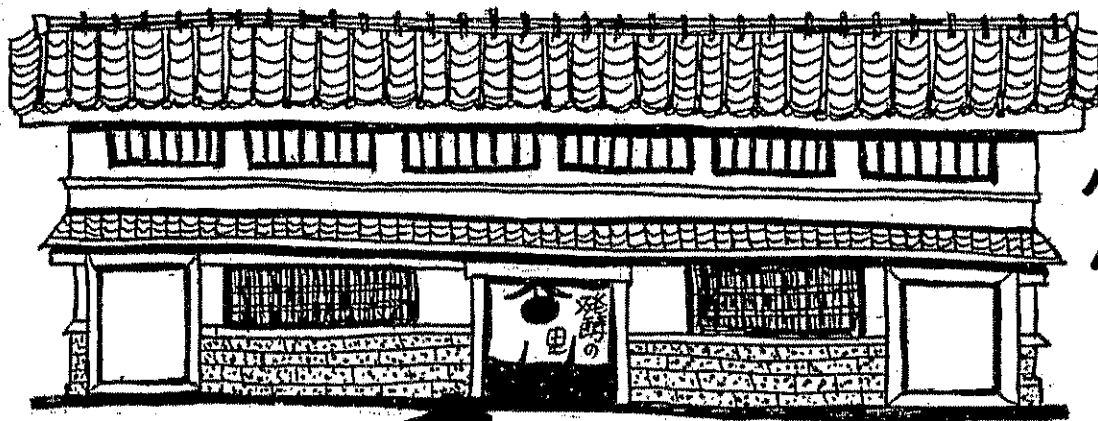
0478-72-2114 (まちづくり課)



令和6年度

第7回

ぶく講座



発酵×オーガニック
ビレッジ宣言の町

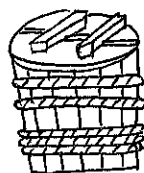
大豆 神崎在来大豆
栽培期間中農薬不使用

麹 発芽玄米麹
胚芽豊富! 栄養たっぷり

塩 伝統海塩
海の精
海水100% ミネラル豊富

素材に勝る
技術なし

みそ前



手前みて?
なんで美味しいの?

自分の **常在菌**
+ フラバ

お家に住みついて

酵母菌 たろが

その家女子みの

一番美味しい味に

は上げてくれる!!

自分で作ったみそが

一番美味しく感じられる
のです

おまけに

「菌の生きている」みそです

★は込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ます)

.....

10:15~12:15

14:00~16:00

それぞれ
15名ずつ

参加費 4,000円

持ち物 エプロン
三角巾

おひとり 3kgの みそを

お持ち帰りいただけます

場所: 道の駅 発酵の里こうざき 新鮮市場2F

発酵の里 特別栽培米

発酵の里 合わせ味噌のお味噌汁

ご試食あります

★神崎町は、2024.3.1

々 発酵×オーガニックビレッジ宣言をしまして
神崎自愛のお米と、お野菜はいいのお味噌汁を
ご試食ください。

お忘れ
お申し

道の駅 発酵の里こうざき

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