

my 味噌 油 ワークショップ

醤油もろみ 約 1.5ℓ 持ち帰り
醤油の飲み比べ
醤油・麦・塩の座学
できあがり醤油は 300-400ml

7/18(金)
13:00-15:00

参加費 4,980 円 (税込)

定員 12 名 当日に参加費をお支払い下さい

場所： **ビオあつみ**
エプスリー浜松

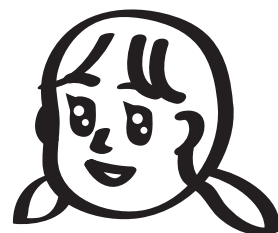
もちもの：(あれば)レードル
← ガラスびん (2ℓ 容量)

ご希望の場合は +1,000 円で容器をご用意できます。



自分で育てる
手前醤油を
仕込みましょう

麦・大豆・塩、全て自家製の
安心こだわり素材。しかも
自然栽培の在来種で、
小麦ではなく大麦を使用した
究極の醤油づくり。



手前味噌はやったことあるけれど、
醤油もできるの??という方は多いと
思います。
でも、できます。ただし!味噌とち
がつて、醤油は最初の3ヶ月ぐらいは毎
日混ぜていただかなければいけません。
それでもやってみたい!という方はぜ
ひご参加ください。
そして、素材は小麦を使わない大麦
の醤油。大豆は九州在来種、どちら
も自然栽培で育てられた在来種です。
さらに、使用する塩は船で沖に出て、
美しい「黒潮」を汲み上げ、薪で二日
間炊きあげた海塩というこれ以上ない
素材での醤油作りになります。
苦勞して混ぜ続けただけ出会える本
当のおいしさ。醤油づくりにチャレンジ
してみたい!という方、ご参加お待ち
しております。

お申し込み

以下のお申し込みフォームからどうぞ



店頭・電話でのお申し込みは
受け付けておりません。

申込み
締切 **7月12日(日)**

※定員に達し次第締め切らせていただきます
お問い合わせは「info@cococu.jp」までどうぞ