

醤油と発酵のおはなしの会



木桶仕込み醤油

有機JAS認定蔵元

足立醸造株式会社

醤油づくりのプロから、ちょっとしたコツで
美味しい料理を作る為の秘伝を・・・

美味しい料理、美味しい酒を楽しみながら
使える情報を是非、聞きに来ませんか？

※4種（薄口、濃口、白、再仕込）の利き醤油体験♪

【開催日】 平成29年11月11日（土）

【開催時間】 18:00～19:30

【開催場所】 せせらぎの湯 せせらぎ亭

【参加費】 1,200円（食事代込み）
※飲物代は別会計です。

【定員】 20名※定員になり次第締切り

【申込み】 せせらぎ亭 0790-27-1923

手打ち蕎麦三種セット

