

醤油作りワークショップ開催！

学び・発酵・発見！ 醤油のお話と生醤油絞り体験！



■日時 12月3日(日) 15時～16時30分迄
■場所 JR奈良駅構内1階「奈良のうまいものプラザ」

■募集人数 先着8名様

■参加方法 11月27日(月)迄に直接「奈良のうまいものプラザ」
にお申し込みください。受付時間9時～17時

参加費無料

(予定人数に達した時点で締切とさせていただきます)

■ワークショップ内容

奈良在来品種の大豆「大鉄砲豆」からできた‘もろみ’を使用し、
醤油ができあがる最後の工程、もろみ搾りを体験いただきます。
ゆっくりと‘もろみ’から醤油がしたたり落ちる間に、
講師から醤油ができあがるまでの過程をお話しいたします。
最後は、出来立て生醤油を搾れた分だけお持ち帰りいただきます！

協力：奈良県御所市 片上醤油



参加申し込み先

奈良のうまいものプラザ
NARA no UMAIMONO PLAZA

奈良市三条本町1-1 ビエラ奈良1階 電話番号0742-26-0088