



NATURAL PICNIC



進化する醤油!! ミツル醤油の醤油づくり ワークショップも同時開催!!



地元糸島の大豆と小麦そして塩は九州の自然塩を原料に、一切の添加物も加えず日本の醗酵文化の一翼を担っている醤油を自然な形で造っています。日本人の食生活に欠かせない『醤油』ですが、原料や製法など、意外と知らない方も多いかと…。この機会に、ディープな醤油の世界に触れてみては？講師に、ミツル醤油醸造元4代目の城 慶典さんを招いて色々とお話していただきます。

🕒 **開催日程** 2016年3月20日(日) 14:00~16:00

📄 **内容** **ミツル醤油の醤油づくりワークショップ**
醤油のお話+醤油造り体験+料理家井口和泉さんが作る醤油を使った軽食付き
(当日仕込んだお醤油は自宅にお持ち帰りいただきます)

※ 必要な方は、エプロンやメモ帳等をご持参下さい。
※ ワークショップのみの参加もOKです。

🎫 **参加費** ¥3,500 (税込 / 材料費込)

👥 **定員** 30名

📍 **お申込み** 《下記の店舗で受付致します》

クロマニヨン..... TEL.092-406-7487
フリッジ..... TEL.092-762-6355
チェルニア..... TEL.092-406-6891
スリービーポッターズ... TEL.092-739-2080



ミツル醤油醸造元4代目 城 慶典さん

[会場] CAFÉ POTTERS CAFÉ POTETS (カフェポッターズ)
福岡市中央区薬院1-8-8-2F (B・B・BPOTTERS 2F)

[主催問合せ] Cernia (チェルニア)
福岡市中央区今泉1-3-1- TY今泉ビル1F TEL.092-406-6891

