

醤油作りワークショップ開催

発酵・発見！醤油のお話と生醤油の生絞り体験！

奈良のうまいものプラザ
NARA no UMAIMONO PLAZA

in  片上醤油



■ワークショップ内容

奈良県在来の大豆「大鉄砲」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！



開催日 12月8日(日)

15:00~16:30

場所: 奈良のうまいものプラザ

参加費無料(定員10名)事前申込制

※参加ご希望の方は下記までお申し込み下さい。

申込先: 奈良のうまいものプラザ 0742-26-0088(受付時間9時~17時)

申込締切日: 11月30日(土) 定員になり次第締切りとなります。

奈良市三条本町1-1ビエラ奈良1階 奈良のうまいものプラザ