

本物の

おしょうゆしぼり

体験 & 試食会

自分たちで作った醤油を
じゃぶじゃぶ使う台所が
増えるといいな、と思い
手前醤油(てまえしょうゆ)を
みんなで作る楽しさと
麹(こうじ)の文化を
伝えています。



田坂あいさん

「しぼりたておしょうゆ」のお土産つき!

尼崎の森では、おしょうゆのモトになる「もろみ」
を3月に仕込み、天地返しをくりかえして
育ててきました。いよいよ 伝統的な方法で
「もろみ」をしぼり、おしょうゆの完成です❖

2024年

11月4日(月・祝)

10:00~13:00

(受付 9:30~)



- 集 合 : 茅葺き民家
- 定 員 : 30名
- 参加費 : ひとり 1,000 円
- 講 師 : ^{しぼ}搾り師 田坂あいさん
- 申込み : 電話または窓口で
お申し込みください。



尼崎の森中央緑地パークセンター
TEL 06(6412)1900



羽釜で新米を炊いて、おみそ汁、
お豆腐(ざる豆腐)も作りましょう!
日本でむかしから食べてきた
伝統的な献立です。



★「卵かけご飯」を食べたい人は、新鮮な生卵を持ってきてください★