

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
みんなで楽しく作りながら
麴(こうじ)の文化を
伝えています。



たさか あいさん

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。伝統的な方法で「もろみ」をしぼり、
おしょうゆを完成、新米ご飯で試食します◆

2025年

11月24日(月・振替
休日)

10:00～13:00

(受付 9:30～)



集 合： かやぶき民家

定 員： 30 名

参加費： ひとり 800 円

かまど炊き新米ご飯、具たくさんみそ汁付
お醤油の搾り粕もお持ち帰りいただけます。

講 師： しぼり 搾り師 たさか 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



しぼりたてのお醤油で「卵かけご飯」を食べたい
かたは、ご自身で新鮮な卵をご用意ください。

