

プロに学ぶ味噌づくり

10/16 (月)



※写真はイメージです。

味噌づくりのワークショップ

午前の部 :11:00-13:00 定員人数 : 8名

午後の部 :14:00-16:00 定員人数 : 8名

時間 : 120分

料金 : 3,500yen ※お弁当、電解水素水付



プロに学ぶ！味噌づくり教室

明治34年に初代・秀島内蔵吉が醤油醸造業をはじめて以来、丸秀醤油は120年にわたり、昔ながらの天然醸造による醤油作りを続けてきました。蔵付きの酵母や乳酸菌のみで発酵させ、2年もの長い時間をかけてじっくりと旨みと香りを作り出す伝統製法を守り続けており、蔵では今も麹菌や酵母と対話をしながら、菌たちが一番伸び伸びと活躍できる環境を整えることに神経を研ぎ澄ましています。6代目 秀島健介氏に教わりながらつくる味噌づくり教室です。

定員 : 各回8名

事前予約が必要

会場 : ReLife 佐賀県佐賀市水ヶ江6丁目4-11

予約問い合わせ : 0952-37-5315

丸秀醤油について
詳しくはこちら

