

SHOW YOU

世界一新鮮な醤油を搾って食す！

生きた醤油を搾るワークショップ

古式天然醸造の2年熟成した醤油もろみから、ご自身で搾りだす本物の醤油を味わってみてください。生まれたての美味しい酵母の生きた醤油を搾れる貴重な体験となります。

私たち今しぼりは、すべての無農薬国産（大豆、小麦、塩、麴菌）の原材料から生まれた本当に美味しい醤油のもとになる「醤油もろみ」を作っています。

- 特典 あやべ志賀郷で育てた美味しいお米で作ったおにぎり、お豆腐付き
- 費用 おひとり様 3,000円
- 定員 5～15名まで
- 場所 今しぼり工房 もしくは 今しぼりキャンプ場
日時はご都合の良い時をご連絡ください
(約1時間半程度の内容となります)



内容

- ① 醤油の搾(かい)入れを見ていただき醤油の香りを堪能いただきます
- ② お醤油づくりの話
- ③ ご自身で搾った醤油でおにぎり、豆腐を食べていただきます
- ④ 今しぼりの商品である醤油もろみ等の販売

お申込み先は

株式会社 今しぼり

京都府綾部市篠田町小西5

電話：0773-21-6831(平日9～12時)

メール：shigasato@imashibori.com