

砂糖ゼロなのにどうして甘いのか？

あまざけのひみつをとときあかせ！

夏休み
特別企画

発酵文化を
体験しよう！

自由研究に
ぴったり！

麴のあまざけ

要予約

手作り体験 7/21(日) ~ 8/26(日)

参加条件：どなたでもご参加いただけます。小さいお子様は保護者の方の同伴をお願いいたします。

参加費：1,500円(材料費含む)

※水筒のない場合は別途ボトル代 2,500円が必要です。

お持ちいただくもの：保温性のある水筒(500~1,000ml)、大きめのタオル(水筒が包めるサイズのもの)

注意事項

■あまざけは体験後すぐには飲めません。

■持ち帰ったあまざけはそのまま放置しないでください。

■完成したあまざけは必ず冷蔵庫で保存し、3~4日以内にお召し上がりください。

所要時間：15~20分

ご予約について：3日前までにお申し込みください。



佐伯市上岡字船河内 2810番28
東九州自動車道佐伯IC 降車約2分
OPEN 9:00-18:00 木曜定休

お申し込み、お問い合わせは「麴の杜」
☎0972-48-9386
<http://kojinomori.jp/>