

角館・武家屋敷通りで、安藤醸造社長が教える！

秋田の発酵食講座

初心者・ベテラン
どちらも歓迎！

体験付き！

ご予約・詳細は



アソビュー！
体験予約サイト
から



雪深い北国だからこそ花開いた、
豊かな発酵食文化を学びませんか？

【プログラム内容】

- 10:00 集合／旧石黒（恵）家
- 10:05 自己紹介、角館や会場紹介
- 10:15 (1) 発酵食について
- 10:40 (2) 日本の発酵食
- 10:50 (3) 秋田の発酵食
- 11:10 「寒こうじ」を使った発酵食づくり体験
- 11:40 クロージング（お土産配布など）
- 11:50 終了・解散

※オプション『発酵食ランチ』@町内食堂にて



「寒こうじ」、
ノベルティ等が
お土産！

【概要】

開催日：土曜日（※実施日はアソビュー！ページのカレンダーをご覧ください）

会場：武家屋敷通り・旧石黒（恵）家

参加費：3400円／人（※2024年2月未までの価格）

お申込：体験予約サイト「アソビュー！」にて

