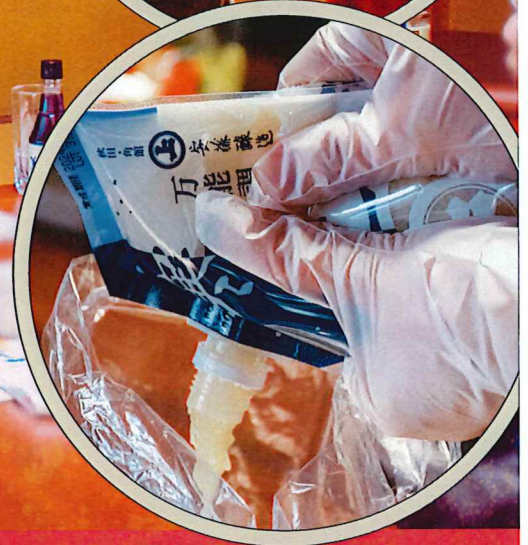


角館・武家屋敷通りで、創業170年の老舗蔵社長直伝！

発酵の歴史から知る 発酵食体験

お土産付き

初心者・ベテラン
どちらも歓迎！



ご予約・詳細は



アソビュー！
体験予約サイト
から！

雪深い秋田の発酵食を学びながら、
実食しながら、作りながら、
その魅力を深掘りします！

【体験内容】

- 老舗「安藤醸造」社長から発酵文化とその奥深さを学ぶ
- 美腸・美肌の秘訣や、明日から使える発酵のノウハウ・使い方のコツを知る
- 「寒こうじ」を使った発酵食づくり体験
- 自分で作った発酵食がお土産♪



「寒こうじ」、
ヘルテイ等も
付きます！



協賛

JR東日本 秋田支社

田沢湖
TAZAWAKO



角館 観光協会
KAKUNODATE

【概要】

開催日：土曜日 10時～11時半（※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：3,400円/人（※変動する場合があります）
お申込：体験予約サイト「アソビュー！」にて