

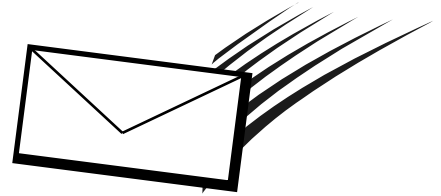
「発酵食」= 作って感心。食べて生きいき!

23年度会員
募集中

小濁発酵文化研究会

当会は、発酵をテーマに食品を手作りしながら、美味しく健康な「地域の発酵文化」を発信したいと思っています。「健康」「気候風土」「地産地消」「暮らし」「地場産業」と関わりの深い、手作りの発酵食品をいっしょに作ってませんか。

まずは、無料会員登録をして、小濁発酵文化研究会からの〈試作会のお知らせ〉をメールで受信してください。



入会希望→メールアドレスを事務局まで!!

作ってみませんか?

麴・味噌づくり



作ってみませんか?

魚加工品



作ってみませんか?

天然酵母パン



- 期間: 2011年5月~12月頃まで
- 活動場所: 妙高市小濁・ねおかんぱーにゅ南部(楡島)ほか
- 参加方法: メールで情報をお知らせいたします。会員は、好みの試作会やイベントに参加できます。
- 参加費等: 会員登録は無料。各催しによって参加料が異なります

<http://hakkou.artnais.net>

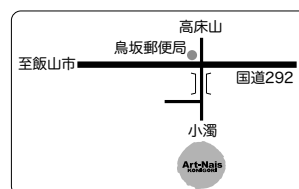
お問い合わせ先

小濁発酵文化研究会 山口博 (やまぐちひろし)

Tel: 080-3607-4285

URL: <http://hakkou.artnais.net/>

ねおかんぱーにゅ南部 Tel: 0255-75-3941



つくりびとの住まう村

