



お醤油って何からできているの？
お醤油の香りって？
お醤油の色って？

クイズ形式でお醤油について学びます
「知識と体験」の1時間
お子様と一緒に体験することもできます♪



ナチュレ片山×新潟県醤油協業組合

ナチュレ片山で人気の醤油「郷土の実り」を製造し、の製造を手掛ける長岡の新潟醤油協業組合・星さん、渡辺さんから醤油作りを学びます。

「郷土の実り360ml」も1本お土産にお持ち帰りいただけます。

こだわり醤油仕込み体験

醤油クイズ・セミナー＋仕込み体験(500ml)＋郷土の実り(お土産)



1月11日 (土) 午前の部 10:45～12:00 各12人
午後の部 13:15～14:30 (大人1人又は親子)

講師：新潟県醤油協業組合 **星睦水さん・渡辺恭子さん**

講習費：2,200円 (税込み)

(仕込んだ醤油お持ち帰り＋「郷土の実り」のお土産付き)

※1組につき1本の仕込み きょうだい追加で仕込みたい方は1本につき550円で承ります

※キャンセルポリシー：前日、当日 50%

・・・申し込み方法 「LINE公式アカウント」に登録してお申し込みができるようになりました・・・

・LINEからのお申込み



LINE
公式アカウント

・メールでの申し込み



件名「〇〇醤油作り」※〇は午前か午後かを入れてください

①氏名②住所(新潟市東区など簡単に)③電話番号④お子様参加の場合はの名前と年齢
申し込みには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)