



9月17日に発売が決定した魚醬です↓↓↓



完熟

なんと  
5種類♪

無添加  
です!

この魚醬を使用した、料理教室と試食会を開催します。

1. 開催日時：8月25日（木）

●料理教室：10：00～12：00

※ 申し訳ございませんが、料理教室終了後、仕込のお手伝いをお願いする場合がございます。

●試食会：18：30～約1時間 試食会のみ参加も可

2. 会場：但馬漁業協同組合（香美町香住区若松747）

3. お申し込み先：0796-36-1331（松本・藤原）

4. 参加費：料理教室、試食会ともに無料 ※ 完全予約制

完全予約制です。定員になり次第、締め切りとさせていただきます。

お気軽に  
お申込み下さい



料理教室講師、試食会調理は  
発酵王子 伏木 暢頭先生

検索

