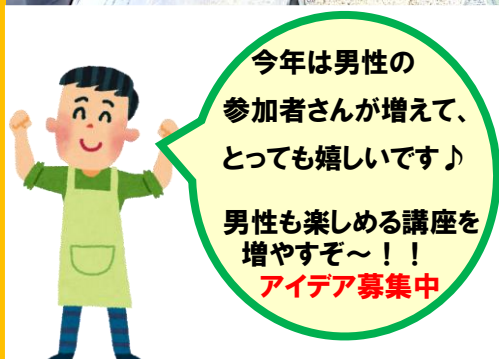




みそづくり 体験教室



世界の発酵食品

—あれも、これも、発酵—

ザワークラウト



本枯節や味噌、
富山の黒づくりも発酵食品！

メンマ



その中でも味噌は海外で、
「スーパーフード」と言われています。



ナン

メンマや
ナタデココも
発酵食品！！



ナタデココ

新村こうじみそ商店

新村弘之氏

味噌づくり用の保存容器は、
中身を使い切ったら水洗い
のみ！
菌を殺さないことで、
次に味噌を仕込むとき、
より美味しくなるよ！

