



京都 調味料サミット

KYOTO Seasoning Summit

ワークショップ

つくる



しろたまり作り ワークショップ

『究極の白醤油を作りたい!』との想いで誕生した「しろたまり」

今回はしろたまりの生産者である、日東醸造株式会社の蜷川社長をお迎えしてしろたまりを知り、実際に仕込むワークショップを開催します。

gomacro Salonで大人気の「まっ!白カレー」

実は隠し味に使用しているのはこのしろたまりなんです。

大豆を一切使用していないので、大豆アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。

小麦麴、海の精の塩、足助（あすけ）の仕込み水と、実際に製造するのと同じ材料で仕込みます。

ご自宅にて発酵醸造いただき、約3か月後に出来上がり!

しろたまりだけでなく、通常では手に入らない“もろみ”もお楽しみいただけます。

どなたでもご参加いただけます。是非この機会にご参加ください。

日時

2019年**4月6日**（土）10:00-12:30 / 14:00-16:30

受付締め切り：3月31日（日）18:00

参加費

5,400円（税込）

出来上がり：しろたまり500cc / もろみ1kg

しろたまり150mlのお土産付き



講師 蜷川洋一

（日東醸造株式会社 取締役社長）

会場・ご予約・お問い合わせ

gomacro Salon（ゴマクロサロン）

（TEL） 075-257-5096

（イベント詳細） <https://gomacro.resv.jp/>

