



～おっぽに亭こっこ～

# 漬物・麴まつり2020

## 第2回 2/22(土)～24(月祝)

### 桜祭り 3/20(土)～4/5(日)予定

加工所  
スタッフと  
おしゃべり



漬物・甘酒・麴商  
品・味噌などご試  
食できます！

こだわりの米麴、お漬物、味噌、  
麴製品などが勢ぞろい！

麴の里のお漬物は・・・

- ・白州郷牧場の有機無農薬栽培野菜を使用
- ・五島灘の塩、近藤醸造天然醸造醤油など、調味料も厳選
- ・添加物、保存料、着色料は一切不使用



「麴の里」の米麴は・・・

- \* 白州産食用米を100%使用！  
(おっぽに亭で提供しているごはんと同じお米。食べてもおいしいお米です！)
- \* 白州の美味しい水で仕込んでいます！
- \* 丁寧な手仕事で手入れをしています！

- ・塩麴づくりに！・甘酒づくりに！
- ・漬物にも！・お味噌づくりに！



【開催場所・お問い合わせ】

おっぽに亭こっこ 白州横手店

北州市白州町横手2129-1 電話0551-35-4445

<http://www.hakusyu.jp>

おっぽに亭こっこスタッフブログ→

公式フェイスブック「おっぽに亭こっこ」

いいね・フォローお願いいたします！

