



毎日当たり前のように使っている醤油
どのような材料から、どうやって作られているのでしょうか

身近な調味料だから、知ってほしい
そして、こだわってほしい



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、新潟県産醤油復刻プロジェクトを手掛ける長岡の新潟醤油協業組合・佐田さんから醤油作りを学びます。

新潟県産の小麦・大豆にミネラル工場の塩、魚沼の水を使用して、**ナチュレならではのこだわりの醤油**を仕込み、お持ち帰りいただきます。

「郷土の実り」も1本お土産にお持ち帰りいただきます。

新潟県産小麦・大豆とミネラル工場の塩・魚沼の水で作る

こだわり醤油作り

醤油のお話 + 仕込み体験(500ml) + 郷土の実り(お土産)

1月29日 (金) 11:00~12:00 10人 (お子様連れ可)

1月30日 (土) 11:00~12:00
13:15~14:15 各10人(お子様連れ可)

講師：新潟県醤油協業組合 佐田 直人さん

講習費：1,000円 (仕込んだ醤油お持ち帰り + 「郷土の実り」のお土産付き)

※1人(1組)につき1本の仕込みですが、お子様も体験を希望の場合は+500円をご用意します

・・・申し込み方法・・・

- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>

件名「〇日醤油作り」※〇は希望日・時間を入れてください

①氏名②住所(詳しくご記入ください)③電話番号

④その他 お子様の名前と年齢、追加体験希望の有無

申し込みメールには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 (カタヤマイト)



HPからの申し込み



メールでの申し込み

・・・キャンセルについて・・・

前日キャンセルからキャンセル料
(半額)をいただきます

新潟市東区卸新町3-16-31
ナチュレ片山2階 KATAYAMA EIGHT内
駐車場 無料

※カルチャー教室参加の方は店舗向かって
右の広い駐車場をご利用ください



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA

