



お醤油って何からできているの？
お醤油の香りって？
お醤油の色って？

お子様と一緒に楽しくクイズ形式でお醤油について学びます
「知識と体験」の1時間 親子でお楽しみください♪
もちろん、大人だけの参加もOKです(^^♪



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、星さんから醤油作りを学びます。
新潟県産の大豆・小麦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360ml」も1本お土産にお持ち帰りいただきます。

新潟県産大豆・国産小麦とミネラル工場の塩・魚沼の水で作る

親子で作るこだわり醤油

醤油クイズ・セミナー＋仕込み体験(500ml)＋郷土の実り(お土産)



3月11日 (土)

午前の部 10:45～11:45

午後の部 13:15～14:15

各10組

(大人のための参加も可)

講師：新潟県醤油協業組合 佐田直人さん・星睦水さん・平野 悠斗さん

講習費：1,500円 (仕込んだ醤油お持ち帰り＋「郷土の実り」のお土産付き)

※1組につき1本の仕込みですが、お子様も体験をご希望の場合は+500円でご用意します

※キャンセルポリシー：前日、当日1,000円 (仕込んだ醤油・お土産醤油・資料お渡し)

・・・申し込み方法 「LINE公式アカウント」に登録してお申し込みができるようになりました・・・

- ・LINEからのお申込み
- ・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>



LINE
公式アカウント

LINEからの申し込み

件名「〇〇醤油作り」※〇は午前か午後かを入れてください

①氏名②住所(詳しくご記入ください)③電話番号

④お子様の名前と年齢 ⑤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 (カタヤマエイト)



メールでの申し込み



HPからの申し込み