

醤油の力、味噌の力



来て、見て、食べて
はじめてわかる
福岡の食!!



しょうゆ・みそ屋さんの 蔵開き

The power of "koji", the power of "soy sauce", the power of "miso". ~食の文化祭 2012~

福岡の醤油107社、味噌21社が大集結!! 自慢の生産品目白押し!

10月21日(日)
10:00~15:00 雨天決行
会場 福岡県醤油醸造協同組合
〒818-0014 福岡県筑紫野市大字牛島65番地
お問合せ TEL.092-922-3831

- **体験コーナー** (※先着600名様まで、参加材料はすべて別途です)
 - しお麴・しょうゆ麴を造ってみよう!
今、話題のしお麴・しょうゆ麴を造りませんか? 1~2週間で出来上がり!
 - 味噌を造ってみよう!
完成までに約3ヶ月! 熟成させるかどうかはあなた次第です!
 - 醤油を造ってみよう!
かき混ぜ、寝かせ、搾って火を入れる。1年後にあなたは感動するはずです!
- **工場見学&醤油の味くらべ**
 - 醤油が出来るまでを見学し、福岡県下107社の醤油を味見できます!
 - 醤油・味噌・農産物などの販売
 - 福岡のうまい醤油、味噌、農産物が出店! あなたの好みをみつけよう!
- **食べよう! 福岡の味**
 - うどん・ラーメン・地鶏弁など美味しい味を格安で!



駐車場もご用意しておりますが、
公共の交通機関でのご来場をお願い致します。

麹
の力

醤油の力、
味噌の力

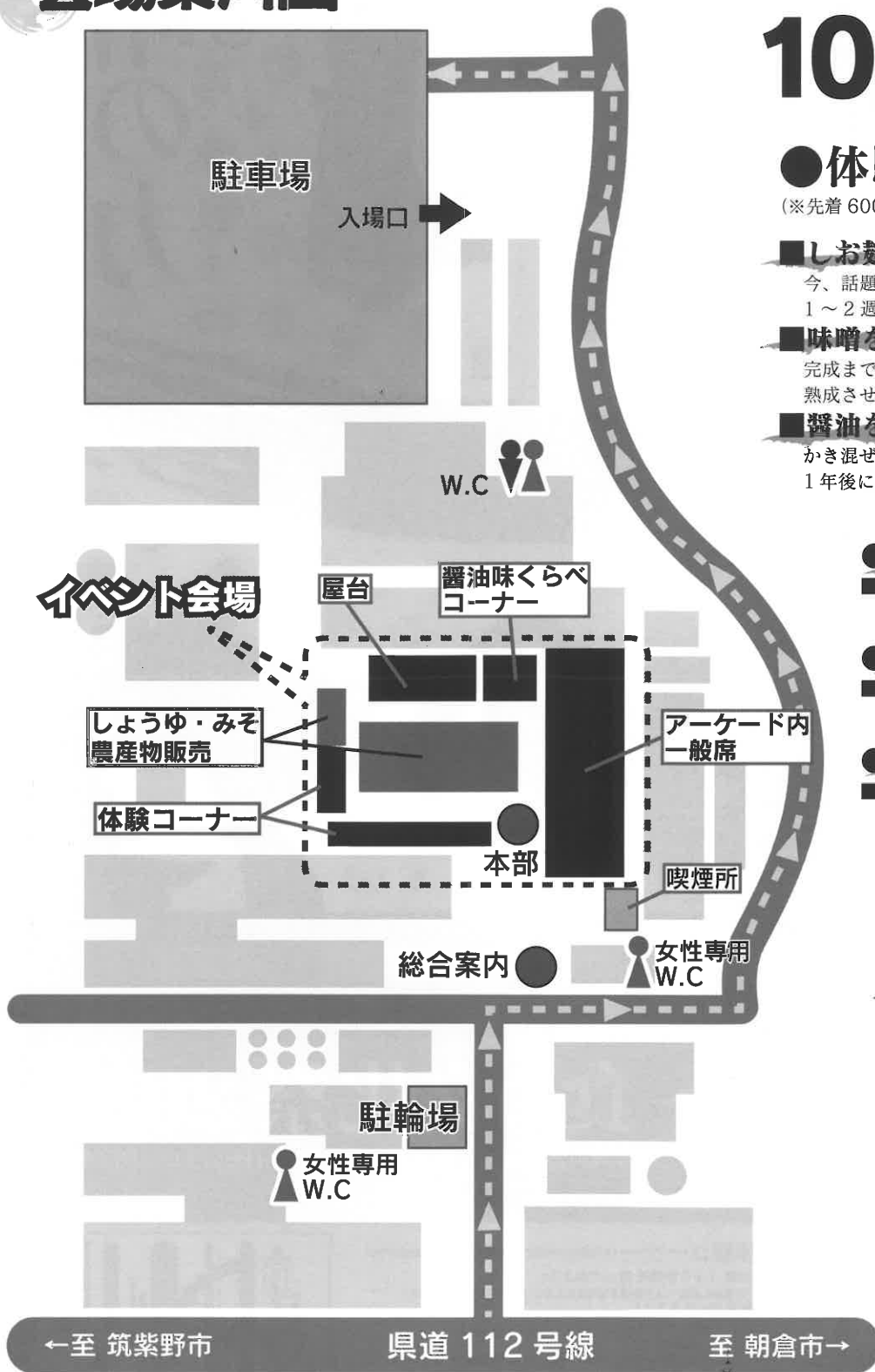
しょうゆ・みそ屋さんの 蔵開き

The power of 'koji', the power of 'soy sauce', the power of 'miso'.

～食の文化祭 2012～

福岡の醤油107社、味噌21社が大集結!! 自慢の生産品目白押し!

会場案内図



10月21日(日)

●体験コーナー

(※先着 600 名様まで。※原材料はすべて国産です。)

■しお麴・しょうゆ麴を造ってみよう!

今、話題のしお麴・しょうゆ麴を造りませんか?
1～2 週間で出来上がり!

■味噌を造ってみよう!

完成までに約 3 ヶ月!
熟成させるかどうかはあなた次第です!

■醤油を造ってみよう!

かき混ぜ、寝かせ、搾って火を入れる。
1 年後にあなたは感動するはずです!

●工場見学&醤油の味くらべ

■醤油が出来るまでを見学し、
福岡県下 107 社の醤油を味見できます!

●醤油・味噌・農産物などの販売

■福岡のうまい醤油、味噌、農産物が出店!
あなたの好みを見つけよう!

●食べよう!福岡の味

■うどん・ラーメン・地鶏丼・焼きうどん・ホルモン
鍋など美味しい味を格安で!

その他、
楽しいイベント
盛りだくさん!!

車両進路

[注意事項]

- ・ペット類の持ち込みはご遠慮願います。
- ・喫煙は指定の場所をお願いします。
- ・会場以外の施設への立ち入りはご遠慮願います。

会場

福岡県醤油醸造協同組合

住所 福岡県筑紫野市大字牛島65番地

お問い合わせ TEL 092-922-3831