

小川屋は

夏休みの

自由研究を

応援します!

なぜ?

お砂糖を入れないのに
ご飯が甘い飲み物に変身!

どうして?

保温水筒でノンアルコールのあまさを作ります。

あまさを 作ろう!

塩こうじも作ります。

こうじ ふしぎ
麴の不思議と
こうそ ちから
酵素の力

8月2日 日曜日

14時～16時迄に終了予定

小川屋味噌店
店舗内にて開催

対象: 小学4年生から
中学3年生まで
お友達と一緒にどうぞ♪

定員: **先着** 5名様

保護者の方の付き添い参加OK!
(その際は、1名様分の材料と参加費になります)

参加費: **500円**

おやつと
おみやげ付

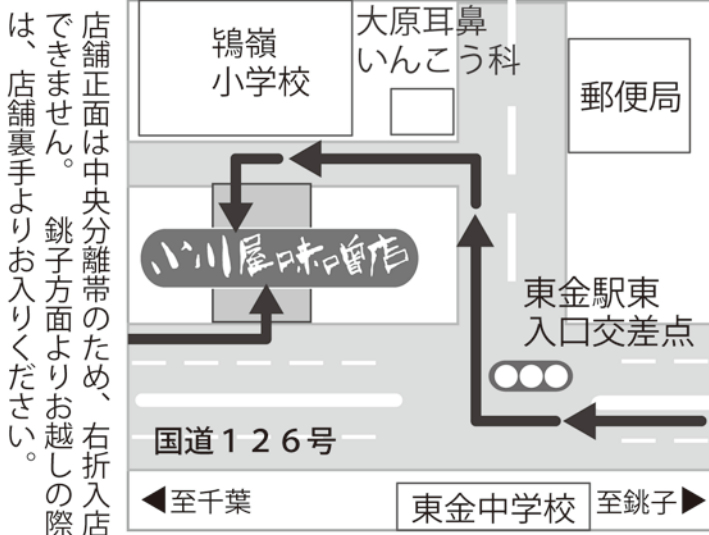
受付締切
7/27(月)

(但し定員になり次第締切ます)

◎ 小川屋が応援すること

- ・当社研究員のお姉さんが麴と酵素の働きや特性を解説しながら進めます。
- ・実験中の写真をお撮りします。
(カメラの持ち込み撮影もOK)
- ・作り方のプリントと生米麴を差し上げます。
プリントはレポート作成の参考にどうぞ
お家に帰ったら、もう一度挑戦してね。

◎ 付き添いの方の駐車スペースございます。



〒283-0068 千葉県東金市東岩崎 25-8

ナビゲーター利用時は、こちらの番号で検索してください⇒ ☎ 0475-52-5588

- ・エプロン ◎ 用意して頂くもの
- ・三角巾
(バンダナなど頭にかぶれる大きさの布)
- ・保温水筒 (350 ~ 500cc 位のもの)
※できるだけ保温時間の長いもの
- ・ジャムなどの空き瓶 (塩こうじ用)

お申込み・お問い合わせ

0120-14-5588

小川屋味噌店

