

醸造半島知多の、さしすせそ。

酢、味噌、醤油、味酢に日本酒。
わたしたちの暮らしに身近な日本の発酵品。
発酵品のホームグラウンドともいえる知多半島で
その魅力を体感できるおまつりを開催します。
伝統を受け継ぐ人、
独自の視点で発酵を楽しむ人が
年々「ふつつ」と増殖中!

秋の蔵まつり

白麴
ハクロウ

Oct. 5

入場無料

二〇二二年
九月三日(土) 四日(日)
十時～十六時
澤田酒造
愛知県常滑市古場町四一〇

日本酒味くらべ

発酵料理講座

9/3(土)
よっこさんの塩酒粕で食卓七変化
9/4(日)
発酵&防災ポリクッキング講座

発酵マルシェ

澤田酒造
角谷文治郎商店
日東醸造
三井酢店
中定商店
布土若手農家
漬処 壽俵屋
りんねしや
みやもと靴店
常滑屋
スイスのパンNOISETTE
ほうろく屋
豊浜水産
知多牛工房 牛小屋
DaitoWoodWorks
近竹翔
常滑のキクイモ屋

www.hakurou.com
www.facebook.com/sawadasyuzou
TEL 0569-35-4003