



140周年 記念企画

- 1 約百四十年前の木桶を再生。お披露目会。
- 2 一分間！豆みそつめ放題
- 3 ワークショップ 木桶を組んでみよう！
- 4 講演 瀧川齒科 副院長 久野淳先生

中定商店が140年間の長きに渡り、みそ・たまりを生み出すことができたのは発酵のおかげです。わたしたちを豊かにして健やかにする、素晴らしい力を持つ「発酵の魅力」を、おいしく楽しくご体感ください。

株式会社 中定商店
創業140周年

創業140周年祭



特別企画

蔵見学と蔵建物ガイド 発酵ワークショップ 発酵フード

カフェアンコーラ 宝山ブレンドコーヒー、各種ドリンク

ちやり弁 たまり烏五日かき

ほうろく屋の台所 無添加さつま揚げ「揚げ丸」、豚からあげ

いさひボークキッチン みそとて蒸、焼き餃子

Forest-table 知多野菜と発酵おかずプレート、
豆味噌ミルク水、酒粕ミルク水

ROOT 発酵おやつ 10/20のみ

ゆるりかまり 知多半島野菜と発酵調味料片、
おみそ汁、米糰おやつ 11/17のみ

澤田酒造 日本酒、梅酒、梅ジュース 11/17のみ

nice time farming 無農薬野菜の販売 11/17のみ

10/20
sun

11/17
sun

10:00
|
16:00
入場無料

私、オリゼーです。
ちっちゃいから
たぶん気もありませんけど、
日本の「国産」として
醸造品を発酵させる係を
担当しています。

アスベルギルス・オリゼー