

3/17 (土) 9:30-11:30

朝のいりこだし教室 (要予約)

おだしの飲み比べから始まり、いりこの見分け方や美味しいお出汁の挽き方をレクチャー。
イタルのかまどで炊く「いりこ飯」もご用意します。

場所：ゴハンヤ「イタル」(糸島市本1454)

内容：・出汁の飲み比べ ・いりこの見分け方
・いりこだしの挽き方
・いりこ飯と味噌汁、出し殻一品 実食

参加費： 2,000円

申込方法：店頭、お電話092(330)8732

または、またいちの塩Facebook

または、メールsumicafe@mataichi.info

3/18 (日) おひる頃から

うどん屋台 (予約不要・売り切れ御免)

やまくにさん特製のいりこ出汁のうどんや
またいちの塩を使った塩おにぎりをご用意。
人気商品「パリパリ焙煎いりこ」の焙煎実演も。
(内容は予告なく変更になる場合があります)

場所：製塩所「工房とったん」(糸島市志摩芥屋3757)

いりこ
と
塩
の
旨
み

お
い
し
い
お
だ
し

香川県より、明治式十年創業の

いりこ屋「やまくに」さんを

またいちの塩にお迎えします。



3/17, 18