

醸造半島知多の、さしすせそ。

酢、味噌、醤油、味醂に日本酒。

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！

白麴

ハクロウ

秋の蔵まつり

vol. 3

二〇一九年
九月七日(土)

十時～十六時

澤田酒造 愛知県常滑市古場町四一〇

大人五百円(一ドリンク付) ※未成年無料

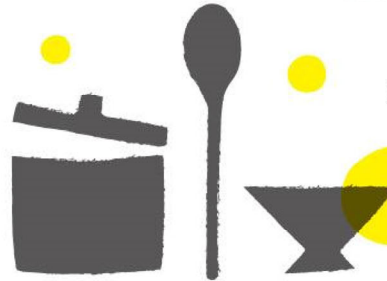
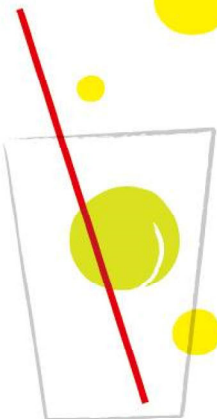
www.hakurou.com

www.facebook.com/sawadasyuzou

TEL 0569-35-4003

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
鎌倉不識庵
りんねしゃ
みやもと靴店
おにぎりやさん
常滑屋
ほうろく屋
出張料理 よし時
シュバルブラン



梅酒BAR

SOUL COMPANY

日本酒

味くらべ

精進料理ナウ!

デモンストレーション付料理講座

講師 藤井 まり 氏

とちよこ特典

常滑焼のおちょこを持参の方は、
おちょこ1杯分のお酒をサービスします。

主催 澤田酒造(株)