

豆乳味噌玉ころいん

お湯を注いで混ぜるだけの具たくさん味噌汁！



一碗にこれだけの具!!
天日干しの大根、人参、
ネギ、エノキ茸、ワカメ

豆乳味噌とは、豆乳と
一緒に麴を増量して
味噌を仕込んでいます。



ぼくたち、こうじ君が元気で
働いているお味噌だよ♡

お問い合わせ NPO法人わらべ詩 理事長 野田 味家子
099 - 261 - 7570 / 080 - 4290 - 5329

事業内容 自然な食で元気になる

☆発酵を生かした、麴など自然な食材を使った
料理・パン・菓子教室

☆ECOで健康的な生活の提案・勉強会・講演

☆食育の絵本(こうじ君シリーズ)制作、読み聞かせ

☆麴商品の販売

<http://www.warabeuta.net>

<http://warabeuta.info>