

# 三代目阿部三郎商店の麴でキレイを磨く

Seasonings made of "koji" from Abe Saburo Shop



HiJi Story Premium  
ユコロとカラダにやさしい旅  
Refreshing Trips for the Body and Soul



ひじストーリー プレミアム

## 発酵調味料がもたらす 美味しいレシピ (2時間)

Recipes for tasty dishes using "koji" seasonings  
(2 hours)



日本人が伝承・継承してきた菌「麴」は、  
古くから日本食には欠かせないものです。  
日常の食生活に手軽に取り入れられる  
発酵調味料と活用レシピをお伝えます。

"Koji" is a fermentation starter made from rice or wheat which has traditionally been used in Japan to make sake (rice wine), miso, shoyu (soy sauce), and others. You can learn to make seasonings which use "koji" and dishes using those seasonings.



HIJISTORY  
Premium

# Hiji Story Premium

ココロとカラダに  
やさしい旅

日常の食生活に手軽に取り入れられる、発酵調味料の“醤油麹”と“味噌玉”と一緒に作るワークショップと美味しいレシピをお伝えします。

今回は、材料にこだわり、無添加製法・手作りにこだわり作られている、日出の三代目阿部三郎商店の味噌蔵の「麹」をベースに作ります。



麹でキレイを磨く

モニター参加者募集プラン

## 発酵調味料がもたらす美味しいレシピ

■ 日程 **11/21(日) 10:00~12:00**

■ 料金 **無料** ※通常価格 4,500円での販売を予定しております。

■ 定員 **10名**

■ 準備 エプロン・三角巾

■ 会場 二の丸館内「茶時まるに」

日出町2612-1 ☎0977-72-4255 P 12台



免疫力アップや  
美肌にも効果があると  
言われています！

誘い人

阿部 直喜 阿部三郎商店 三代目

小田 茂美 からだこころ健康協会 会長

予約 ひじ町ツーリズム協会 ☎0977-72-4255 ※3日前まで要予約

ご参加に際してのお願い

※本プランは参加者限定のモニタープラン(参加費無料)です。おひとりさま1プランまでのお申込みとなります。(先着順)  
※本プランには、ガイド・材料費・保険料等が含まれています。(一部のプランは、食事・おやつ等含む)  
※本プランは、アンケートへのご協力をお願いしております。また、SNS等での情報発信へのご協力をお願いいたします。  
※新型コロナウイルスの感染状況により、急遽中止(延期)となる場合がございます。ご了承ください。



体調のご確認

ご参加当日、ご自宅で検温を実施いただき、発熱や体調がすぐれない場合にはご参加をお控えください。



手洗い・うがい

ご参加中の手洗い・うがいにご協力をお願いいたします。



ソーシャルディスタンスの確保

ご参加中において食事場所や施設への入場時など参加者同士の間隔の確保にご協力をお願いいたします。



マスクの着用

ご参加中はマスクの着用をお願いいたします。

お問い合わせ

一般社団法人 ひじ町ツーリズム協会 TEL 0977-72-4255 〒879-1506 大分県速見郡日出町2612-1 二の丸館内

公式サイト ひじナビ <https://hijinavi.com/>  <https://www.facebook.com/hijistory/>  [https://www.instagram.com/hiji\\_tourism/](https://www.instagram.com/hiji_tourism/)

Inquiry Hiji Town Tourism Association TEL 0977-72-4255 Ninomaruyakata 2612-1, Hiji town, Hayami county, Oita prefecture, 879-1506  
Official web site HIIJI-NAVI <https://hijinavi.com/>

