



大豆づくりから みんなで作る醤油

～体験型食育イベント～

青山在来大豆
とは…
埼玉県の小川町青山地区で
代々受け継がれて来た在来
種で糖質糖質25%と甘みが
とても強い在来種。

毎回楽しい
企画があります

親子で食育!!
一緒に大豆作り



平成29年 7月9日(日)
①【大豆種まき体験イベント】
午前10時～午後2時

10月15日(日)
②【枝豆収穫体験】
午前10時～午後2時

11月26日(日)
③【大豆収穫体験】
午前10時～午後2時

平成30年 2月3日(土)
④醤油蔵見学
醤油仕込み見学会イベント実施
午前10時～午後0時

子どもたちにふるさとの味を伝えたい!!

醤油の作り手として、地球環境に優しく安心安全な醤油を作りたいという思いのもと、栽培期間中は、農薬や化学肥料を一切使わずに大切に農作物を育てている小川町の有機農家の皆さんとともに、小川町の在来種『青山在来大豆』と『小麦』を100%使用した醤油を作ります。大豆の種まきから収穫、醤油の仕込までを一環して行う体験型の食育イベントです。
※ 醤油は平成31年の完成予定です。

体験型食育イベント

場 所 横田農場(埼玉県比企郡小川町青山1376-3)
受付人数 50人
参加料金 ①～③各回ごとの参加料
大人3,000円 子ども1,500円(未就学児無料) / 昼食代込み
④は参加費無料です ※いずれかの回にのみの参加もできます。
持ち物 長靴・軍手・タオル・汚れても良い服・飲みもの・着替え
・虫よけ(必要な場合)・帽子



未来へつなく100年プロジェクト
第1弾「新桶春仕込み」が平成29年3
月25日埼玉新聞に掲載されました。



寛政元年1789年創業
ふえき しょうゆ
笛木醤油株式会社
〒350-0152 埼玉県比企郡川島町上伊草 660

申込方法
①電話 TEL 049-297-0041 ②FAX 049-297-5978
③笛木醤油イベントページ
<https://www.facebook.com/kinbuesoy sauce/>
締切り 7月7日(木)
お問合せ 笛木醤油 049-297-0041
担当(笛木) 090-5794-7401
Mail: kinbue@nifty.com