

毎日の暮らしに、もっと醸造文化を 武豊のおもてなし

毎日の食卓にならぶ料理の数々。

そこには豆みそやたまりといった醸造品は
どのくらい使っているでしょうか？

武豊町には昔からの伝統を継承しながら、
いまなおこだわりの醸造品をつくり続ける職人たちがいます。
毎日使うものだからこそ、安心・安全なものを使いたい。

私たちは“武豊 秋のキャンペーン”を通じて、
この町に継承される醸造家のこだわりや歴史を伝えたい。
たけとよめしランチで満たされてほしい。
あなたと大切な家族に美味しいメニューを
お伝えしたい。

そんな想いの豆みそ・たまりのまち・武豊が
皆様をおもてないたします。



みそ探訪家・実践料理研究家
岩木みさきさん



日本の伝統・木桶で作られた
みそ情報「ガチみそ®」を発信中。



平成30年度 武豊 秋のキャンペーン

2018年10月1日(月)～11月30日(金)



豆みそ・たまり蔵見学で知る

日本の“三大醸郷”といわれる武豊の豆みそ・たまりの
歴史とこだわりを醸造家が直に伝えます。

たけとよめしランチを味わう

武豊町の豆みそ・たまりを使った
お得なグルメをご賞味ください。



みそ探訪家・
岩木みさきさん
料理教室
in 武豊
開催します!!



豆みそ・たまり料理教室で広がるレシピ

みそ探訪家・実践料理研究家・岩木みさきさんによる
豆みそ・たまり料理教室を開催。