

「お豆の気持ち」味噌

みそすくい

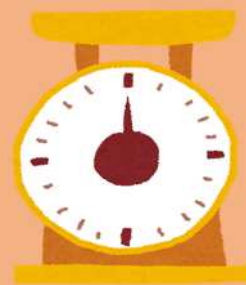
やります！！

【11:00開始】

1回 ￥500

しゃもじで味噌を
1回すくきましょう。

味噌の重さを量ります。



明成高校 × パン工房わ・は・わ
共同開発

新作パン販売！

【11:30～販売開始】

【新作パン①】

スパイシーな〇〇〇〇に、大郷産の大豆を100%使用したお豆の気持ち味噌を加えたピザパン。
ふっくらパン生地の上にチーズがとろ～り。和と洋の絶妙なハーモニーが楽しめます。

【新作パン②】

米粉をふんだんに使用した「もちもち」食感の生地に、枝豆とチーズをトッピング！食べ応え抜群のパンです！
ほのかに香るジェノベーゼが食欲をそそります。

各種 ￥200

MISO de SMILE ワークショップ開催！

お豆の気持ち味噌や麴やわかめを使って笑顔をつくるワークショップです。明成高校生徒が上手な笑顔の作り方を教えます！（^_^）

お豆の気持ち味噌を使った「お味噌汁」試飲できます！
この機会にぜひ、ご賞味ください！

LINE登録で ガラポン抽選



スモリ工業(株)によるガラポン抽選会を行います！
様々な景品を用意していますのでぜひご来場ください！！

大きな
バルーン
もらえる
よ！

大郷町地方創生推進連携協議会ブース（道の駅おおさと側）で実施しています。皆さまのご来場お待ちしております！