

新企画

塩



結局、どの塩がいいの!?

そんな塩迷子・塩難民のみなさんへ。
宮崎で塩をつくるこくがわかりやすく
塩の種類や味の違いについて解説します。
もちろん、こくは沖の潮がおすすめ!
ですが、それは人それぞれでしょう。
もう塩で迷わない!となるように
キチンとした情報をお伝えします。

ワークショップの内容

まき塩（塩の銘柄あてクイズ）
塩の歴史と種類・特徴について
表示の見方、食塩とは?減塩とは?
こくの沖の潮のこだわり
質疑応答

「どの塩もない会」

4/25 土

13:00-15:00

参加費：3,000 塩
おみやげ（まき塩セット）付!

場所：ナチゅルーム

福岡市東区水谷 2-11-36

お車でお越しの方は
近隣コインパーキングを
ご利用ください



Google Map

お申し込み
フォームへ



定員 10名



<https://cococu.jp/event/20260425-nachumura/>