

# トマトベースさかきん発酵鍋

※各鍋は仕入の状況により内容が変更となる場合があります。



上越  
新名物

みそベース  
さかきん発酵鍋

「トマト味」と  
「みそ味」2つの  
上越新名物鍋を  
ご堪能ください!



# 発酵鍋 さかきん

を  
楽  
し  
む  
会

sakakin hakkou nabe

●発酵のまち、上越を代表する新名物を楽しむ!

上越は、たくさんのおいしい発酵食品が味わえる「発酵のまち」です。そして、「発酵学の父」とも称される、故坂口謹一郎博士の出身地でもあります。「発酵のまち」と「発酵学の父」。この二つを掛け合わせて、元祖「発酵のまち上越」の魅力を伝えたい。そんな思いから生まれた食べ物が、さかきん発酵鍋です。

2022.9/30(金)

18:30~20:30 (18:00受付)

申込先・会場 デュオ・セレッソ

上越市西城町3-5-20

TEL.0120-26-4000

●受付時間10:00~20:00(火曜定休日)

ご予約はデュオ・セレッソホームページからも可能

料金 8,000円

※当日・前日キャンセルは全額キャンセル料が発生いたします。2日以前のキャンセルは無料。

定員 120名

※定員になり次第締め切ります。

- 主催: 上越発酵鍋開発普及実行委員会
- 共催: 発酵学の父 坂口謹一郎顕彰会、上越教育大学
- 後援: 上越市、上越市教育委員会

新型コロナウイルスの感染拡大防止対策を講じた上で、開催いたします。参加者の方は、検温、マスク着用などのご協力をお願いします。今後の今後感染状況によっては、イベントを延期・中止する場合がございますので、ご了承ください。



さかきん発酵鍋 公式HP



公式 Instagram