

一日限りの
「茅乃舎めんつゆ」を使った
博多うどん店

先着
50名様

茅乃舎
A.A.C.C.
茅乃舎



tokineri



イメージ

博多のソウルフード「博多うどん」。
七月二日の「うどんの日」を記念し、
うどん専用お箸で、「茅乃舎めんつゆ」を
使った「博多うどん」をお召し上がり
いただく試食イベントを開催します。
ご自宅でも美味しい博多うどんが作れる
コツもご紹介します。一日限りのうどん店。
皆様のご来店をお待ちしております。

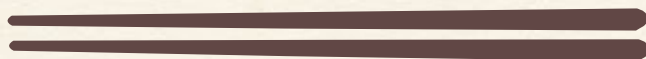
七月七日（日）十一時半～

※無くなり次第終了いたします

参加費：八百円（税込）

※お土産付き

場所：茅乃舎 博多リバレイン店



茅乃舎

「自然食レストランの「だし」を家庭でも、醤油蔵にルーツを持つ福岡の自然食レストラン「茅乃舎」料理長監修の和グロウサリー。便利な「茅乃舎だし」をはじめ、化学調味料・保存料無添加の調味料を販売しています。イベントスペース「茅乃舎の台所」では料理教室などの有料イベントの他、スタッフによる調理実演やレシピ提案を行っています。

【茅乃舎めんつゆ】

大変ご好評いただいた「茅乃舎めんつゆ」がさらに美味しく使いやすくリニューアルしました。めんつゆは勿論、煮物、お浸し、丼物などの味付けに幅広く使える万能つゆです。だしの風味がさらに増して、これ1本で味が決まりますので、毎日の料理にお役立ていただけます。



椒房庵 混ぜ込みご飯の素

【かしわ飯】

鶏のうまみと九州らしい甘さを感じられるこだわりの混ぜ込みご飯です。九州産若鶏や国産牛蒡をふんだんに使用し、濃厚な鶏ガラスープのうまみが口いっぱい広がります。常温でお持ち運びいただけますので、ご自宅用だけでなくお土産用にもオススメの1品です。



試食イベント使用商品



トキネリ

福岡市博多区下川端町3-1
博多リバレインモール1F

TEL.092-409-5506
OPEN 10:30-19:30

www.tokineri.com

1F
茅乃舎
向かい



【こだわり箸 うどん】
うどんにあわせて箸先を太口に工夫しました。麺に特徴のある博多うどんもダイナミックに召し上がれます。指になじむ天然木、持ちやすい八角のこだわり箸。日本製で、丈夫なうるし仕上げです。



tokineri

時とともに練りあげられた道具は、未来への道しるべとなる。tokineri(トキネリ)は、日本のものづくりを大切に、日本の暮らしに根付いた生活道具をご提案します。これまで長年使い続けられてきた暮らしの道具、私たちがこれからも使い続けていきたい雑貨や家具を取り揃えました。福岡や九州の道具を中心とした作り手の思いや歴史も伝えていきます。

【会場・お問い合わせ】茅乃舎 博多リバレイン店

福岡市博多区下川端町3-1博多リバレインモール1F

TEL.092-263-8856 OPEN 10:30-19:30

http://www.kayanoya.com/shop/hakata-riverain/

