

販売実習 in 道の駅みなみ波賀

県立伊和高等学校1年生が、総合的な探究の時間「宍粟と発酵」の授業で、
地元の特産物×発酵をコンセプトに考案したものを商品化していただきました。
ご家族、お友達お誘い合わせのうえ、是非お越しく下さい！



Lakeラスクは波賀味噌ラスク

宍粟を感じる音水湖の歌声♪

静かな塩味と甘味のハーモニー

伊和ばあちゃんのクッキーは

ココアの優しい甘さと抹茶の苦み

山椒がほのかに香る大人の味



紫黒米、山椒醤油、波賀味噌の^{せんべいず}発酵戦米S

宍粟の自然と健康を守るため

何度も試作を重ねた特別なせんべい

伊和高校と日本調理製菓専門学校と

道の駅で共同制作した**宍粟バーガー**

鹿肉×発酵にこだわった一品



日時：令和6年11月4日(月・祝)10時30分～

場所：道の駅みなみ波賀(宍粟市波賀町安賀8-1)

兵庫県立 伊和高等学校

宍粟市一宮町安積616番地2

<https://dmzcms.hyogo-c.ed.jp/~iwa-hs/NC3>

