



リンゴの焼き木でコトコト炊いた大豆。
うちの田んぼのお米を醸した麹。
これら(ともに無農薬)を家族全員の手で混ぜ、
文字通り手塩にかけて育てた手前味噌です。
我が家の味をぜひお試しください。



新発売 善積味噌

新発売特別価格
900g 1,170円(税込・送料別)

1回目-2017年1月20日(土)お届け
2回目-2017年4月20日(土)お届け
味噌は熟成が進むにつれ味の深み・旨味は増しますが、香りは少なくなるようです。
お好みのタイミングでお届けし上げ下さい。
※特にご指定がなければ2017年1月にお届けします



東京 吉祥寺 **リンゴ市**

2016
10.8(土)11:30~17:00 10.9(日)10:30~16:00

リンゴの愉しみ、ご一緒に
焼リンゴ、タルトタタン、春巻、パフェ...、善積リンゴのスイーツが一軒家カフェに勢ぞろい。今回は友人のイラストレーター 梁川さんと一緒にイベント限定グッズやワークショップも企画中です。信州産「te-te」からは新作も登場。リンゴの香りいっぱいの店内に楽しみを集めて、皆様のご来場をお待ちしています。

善積農園 採れたてリンゴ(約2品種)・ジュース・ジャム
cafeふたつの木 リンゴスイーツドリンクランチ・デリ
梁川友世 イラスト展示・ワークショップ
te-te ベビー小物・雑貨

会場
暮らしと食べごと
cafeふたつの木
吉祥寺駅より徒歩9分
武蔵野市吉祥寺本町4-6-10
TEL 0422-21-3390

FACEBOOK ふたつの木



イラストレーター 梁川友世
埼玉県所沢市。アトリエの壁からは朝と夜の光が見え、季節ごとに変わる花たちを眺めるのが大好きです。