

醸造・発酵のまち摂田屋・宮内をめぐる

Osanpo Branch

～美術館で味わう～

発酵調味料をつかった身体に優しい特別な朝ごはん

9/22 (日)
10/27 (日)
8:30～10:30

慌ただしい毎日だけど、
たまには自分の心と身体に
いいことを。
気持ちいい秋風を感じながら、
朝市を回ったり、
鳥のさえずりを聞きながら
まち歩きをしたり・・・
江戸時代から続く
醸造・発酵のまち、摂田屋・宮内へ
身体に優しい、特別な朝ごはんを
食べにおいでください。

発酵をテーマにした世界一健康的な
朝マルシェなど、摂田屋・宮内のまち歩きを
楽しみ、美術館でランチをいただく
コースです。

新潟の新米を味わえます。

参加費 おひとり 1,500円(税込)

集合場所 旧機那サフラン酒製造本舗米蔵

※雨天決行

お申込・お問合せは
こちらから



朝ごはんを提供するのは
日和やのだいどころ。
発酵調味料をいかした
食を提供しています。
APMで週末カフェの営業、
自宅で料理教室を
開催しています。



秋山孝ポスター美術館長岡 (APM)

