はとむぎ紅麹をはじめ、「醗酵はとむぎ」を世界で初めて開発した農学博士の岡田幸子が直接販売いたします。

イベントのご案内

一人でも多くの方に「醗酵はとむぎ」についてお伝え出来ればと思います。ぜひ、一度ご来場ください。

はとむぎ博士の醗酵はとむぎ製品直売会を開催します!!

とっとり おかやま新橋館

醗酵はとむぎ製品開発者
農学博士岡田幸子
がお伺いいたします

2019年
2/7(木) » 2/12(火)

場所：とっとり・おかやま新橋館 1F イベントスペース

時間：10:00～18:00（最終日は16:00頃閉店）

とっとり・おかやま新橋館
ご来場のお客様へ

ご来場の際には必ずこのチラシをご持参ください。
お持ちでない場合は特典が受けられなくなります。

ご来場様に限り

発芽活性
はとむぎ茶
30%OFF
※お一人様10袋まで

会場限定対象商品を

対象商品
（ゴールド、スーパーゴールド、はとむぎ紅麹、はとむぎテンペ、コラボCC）を
15%OFF
で販売いたします。

チラシに記載の特典・サービスは店舗・電話・インターネットではお受け出来ません、あらかじめご了承ください。

SOY MY LIFE Healthy & Beauty
半鐘屋

押大豆シリアル
押大豆グラノーラ
試食・販売いたします

岡山県産の大豆のみで製造した押大豆シリアル、その押大豆シリアルをベースに厳選した13種類の素材で製造した押大豆グラノーラの試食・販売をいたします。

※参考調理例

※参考調理例