

出店イベントレポート

青山ファーマーズマーケットに出店しました

試食&販売を行いました！

『CRAFT MISO 生糀』は、そのまま食べて美味しい味噌。独自製法によってフレッシュでフルーティーな味わい、ジューシーな口当たりが特長です。みそ汁に使うだけでなく、お肉や野菜につけてそのまま召し上がることをオススメしています。そんな『CRAFT MISO 生糀』の美味しさを知っていただくため、東京・青山の国連大学の前庭広場前で開催された「青山ファーマーズマーケット」に出店いたしました。

「青山ファーマーズマーケット」は、全国各地の食や自然、健康にこだわる生産者の方々が持ち寄った野菜や果物、加工品がずらりと並ぶ、毎週末、青山の国連大学前で開催されているマーケットです。生産者の方からおいしい食べ方や保存方法などの話を聞きながら直接購入できるなど、「食」のコミュニティの場として多くの人が集います。

会場：青山・国際連合大学前庭広場（表参道駅より徒歩5分）

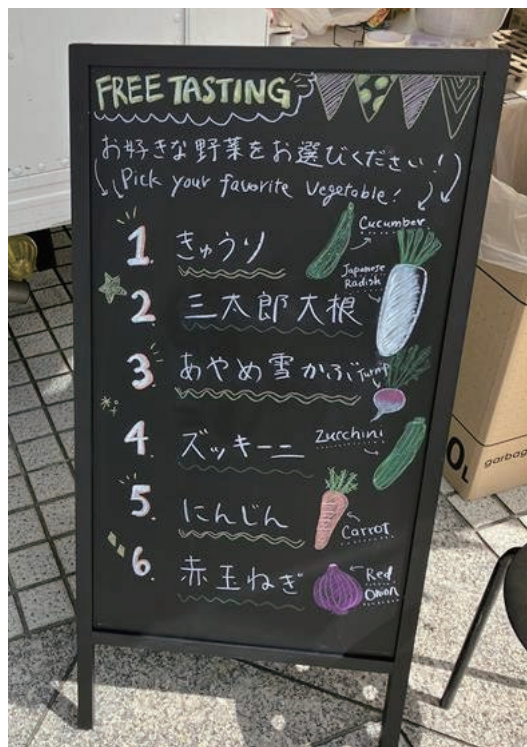
日程：2024年4月27日（土）、4月28日（日）『CRAFT MISO 生糀』を試食・販売

2024年6月1日（土）、6月2日（日）『CRAFT MISO 生糀 Premium』を試食・販売

数種類の野菜からお好みの1種を選んでいただき、『CRAFT MISO 生糀』をつけてお召し上がりいただきました。



手書きで書いた
力作です♪



キッチンカーも
『CRAFT MISO 生糀』
仕様に飾り付け



野菜につけて今夜
食べてみます



甘くてとても
おいしい！

多くの方に興味を持っていただき、楽しく会話をしながら、『CRAFT MISO 生糀』の魅力を知ってもらえる素晴らしい機会となりました！

当社ブースにお立ち寄りいただいた皆様、
ありがとうございました。