

改元千三百年醤油 ついに完成！



養老の名水「菊水泉」で仕込んだ醤油が完成

昨年5月に菊水泉の水を学校に運んで醤油を仕込み、1年半の熟成期間を経てついに完成しました。その名も「改元千三百年醤油」です。熟成期間が長いので、旨味の強い濃口醤油に仕上がっています。学校の販売所「アグリくん」やうまいもん広場、道の駅やサービスエリアなど、順次出荷予定となっておりますので是非お買い求め下さい。300ml入り200円（税込み）になります。

