

**松野町産の満月よもぎを使用した【よもぎオイル作りワークショップ】を  
6月23日に 森とパン にて開催します。**

～ 松野町発ライフプロダクトブランド「moriamu」と松野町のベーカリー「森とパン」のコラボイベント～

四万十川源流滑床溪谷にて、人と自然が調和する営みを大切にするコミュニティー「森の国 Valley（所在地：愛媛県北宇和郡松野町）」を運営する株式会社サン・クレア（本社所在地：広島県福山市城見町 代表：細羽雅之）が展開するライフプロダクトブランド「moriamu（モリアム）」は、2024年6月23日（13:00-14:30）に森とパン（所在地：愛媛県松野町 店長：高山咲）にて、松野町産のよもぎを使用した【よもぎオイル作りワークショップ】を開催します。

## よもぎオイル作りワークショップ

開催日時：2024年6月23日(日) 13:00-14:30

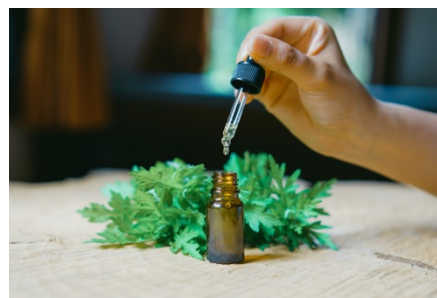
開催場所：森とパン（愛媛県北宇和郡松野町目黒 386-1）

参加費：3000円

開催内容：  
・松野町産“満月よもぎ”を使用したよもぎオイル作り  
→10ml\*2本お持ち帰り  
・よもぎフィナンシェとドリンクでティータイム

持ち物：出来上がったオイル瓶を持ち帰る袋

お申し込み：森とパンのインスタグラム DM もしくはお電話（080-3920-0824）



満月よもぎとは…月の引力の関係で、満月時期に植物は植物上部（花や葉）に水や養分を向かわせます。  
満月近くに採取したよもぎは養分が濃いとされています。

### ■ライフプロダクトブランド moriamu について

滑床溪谷の奇跡の軟水で育った米や野草、それらの素材から生まれる加工品、滑床の森の天然材をつかったプロダクトなどの販売を通して、水に宿る森の記憶に思いを馳せ、めぐる世界を見つめる時間を提供するライフプロダクトブランド。よもぎを使ったフォカッチャや焼き菓子、合鴨農法を用いた無農薬の合鴨米の販売を行っています。

公式 HP：<https://moriamu.com>

### ■森とパン について

2020年9月に愛媛県滑床溪谷ふもとの集落にオープンしたベーカリー「森とパン」は、地元にお住まいの方のみならず観光客からも愛されるパン屋さんとして注目を集めました。特に、米国カリフォルニア州のベーカリーカフェ「BrioBrio（ブリオブリオ）」から受け継いだ天然酵母を使用したレモンブリオッシュと、滑床溪谷の水と国産パン小麦を使用した森の食パンは人気の商品です。この土地でお店をやる意味を改めて考えた結果、『子どもに食べさせたい安心安全な食を発信する場』として、2023年4月よりリニューアルオープン。「森とパン」はパン屋さんだけどパン屋さんじゃないお店。パンとさまざまなものを掛け合わせ、この町のさまざまなモノガタリを発信する場所を目指しています。

店舗所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 386-1 / 電話番号：080-3920-0824

営業時間：毎週土曜日・日曜日 10:00-16:00 ※売り切れ次第終了

公式 Instagram：[https://www.instagram.com/mori\\_to\\_pan/](https://www.instagram.com/mori_to_pan/)

### <本リリースに関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当 東（あずま）