



糀屋本藤醸造舗 2019

みそ造り教室

長野県産大豆・長野県産米・沖縄の塩を使用し天然醸造の信州みそを仕込みます



日本人の暮らしに根付いた発酵食品である「お味噌」は食卓に欠かせませんよね。
美味しいお味噌汁は心と身体をホッと優しく温めてくれるだけでなく、自分と家族の健康をしっかり守ってくれます。
【あなたをつくるのは、あなたの食べたもの】です。
小さなお子さまも一緒に参加でき、発酵の仕組みを学んだり食べ物に興味を持つ食育の場としても好評のみそ造り。
愛情いっぱいの手前みそを造りましょう！

■開催日 3月10日(日)、3月26日(火)、4月7日(日)、4月27日(土)、
5月3日(金)、5月18日(土)、6月2日(日)

■時間 AM10:00～11:30
・みそ造り終了後ティータイムあり



■定員 20組
・1コースにつき大人の方は最大2名様までのご参加をお願いいたします。

■費用 10kgコース 4,800円(税込)
・複数口の実施可。ご予約の際にお伝えください。

■持ち物 エプロン、タオル、三角巾など
みそを入れる容器(当日購入できます)

※準備の都合により開催日より5日以内のキャンセルは
お受けできませんのでご了承ください。

お知らせ

第5回糀屋みそフェスタ開催決定！
5月18日(土)・19日(日)
みそ詰め放題や蔵見学などの
楽しいイベントに集まれ～！



・糀屋では「出前みそ造り教室」として
小中学校等の教育機関や個人のグループ、会社のレクリエーション等での催しをお受けしています。
小さなお子さまに人気の「みそ丸作り」なども行っております。ぜひご活用ください。

 糀屋本藤醸造舗

長野県須坂市大字野辺(村石町)1366
tel:026(245)0456 fax:026(251)2411

フリーダイヤル 0120-528-030
http://www.528.jp

HP



Facebook



HP、Facebook、Instagram 随時更新中！
お得な情報をお見逃しなく！