

あなたをつくるのは、あなたの食べたもの

日本人の暮らしに根付いた発酵食品。特に「味噌」は美味しさは勿論のこと、毎日食べるものとして安心して食べたいですね！良い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と守ってくれます。発酵を知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。小さなお友だちもぜひ一緒にご参加ください。

お知らせ

第6回糀屋みそフェスタ開催決定！
5月16日(土)・17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～！

愛情いっぱいの手前みそを造ろう！

糀屋の
2020年

みそ造り教室

～長野県産の大豆とお米・沖縄の塩を使用～



料金

5.300 円 税込 (1コース)

・約10kgのお味噌を作ります
・複数コースの実施可。ご予約の際にお申し込みください

定員

20 組

・1コースにつき大人の方は最大2名様まで

持ち物

エプロン・三角巾・タオルなど
味噌を入れる容器(当日購入可)

場所

糀屋本藤醸造舗 店舗 2F
須坂市大字野辺(村石町)1366

日程	日時
1	3月8日(日) 10時～11時半
2	3月25日(水) 10時～11時半
3	4月5日(日) 10時～11時半
4	4月25日(土) 10時～11時半

日程	日時
5	5月3日(祝・日)10時～11時半
6	5月16日(土) 10時～11時半
7	6月7日(日) 10時～11時半
8	6月21日(日) 10時～11時半

※ キャンセル受付は開催日の5日前までとなります。それ以降のキャンセルは後日商品のお渡しとなります。

■当日仕込んだお味噌はご自宅で半年～1年の発酵期間が必要となります■

糀屋では・・・

「出前みそ造り教室」(食育支援事業)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」(即席味噌汁作り)なども行っております。ぜひご活用ください。



本物の味を手造りで醸し続ける蔵

糀屋本藤醸造舗

Shinshu Miso & Soy Sauce Brewing Co. Established 1869

ご予約・お問い合わせは

TEL 026(245)0456
または info-h@528.jp

HPをCHECK!

