

あなたをつくるのは、あなたの食べたもの
小さなお友だちもぜひ一緒に



愛情いっぱいの手前みそを造ろう！ みそ造り教室

(2023年)

～長野県産の大豆とお米・沖縄の塩シママースを使用～

料金

- 10 割糶 5,500 円
13 割糶 6,500 円
玉造り 7,500 円 (全て税込)

※玉造りみそは、4/22・4/30の日程のみ

- ・1コース約10kgのおみそを造ります
- ・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

10組

要予約

- ・1コースにつき大人の方は最大2名様まで
- ・各回の参加人数に応じて、定員は変更させて頂く場合があります。ご了承ください



持ち物

エプロン・三角巾・ナイロン手袋
手拭きタオル・味噌を入れる容器
(当日購入可)

場所

糶屋本藤醸造舗 店舗 2F
須坂市大字野辺(村石町) 1366

日程		日程	
1	3月5日(日)	6	4月30日(日)
2	3月19日(日)	7	5月13日(土)
3	3月24日(金)	8	5月28日(日)
4	4月2日(日)	9	6月4日(日)
5	4月22日(土)	10	6月18日(日)

時間 (全日程共通)
午前の部 10時～
午後の部 13時半～

- ・開催時間は1時間程度を予定しています
- ・感染対策を講じた上での開催となります。状況により開催中止となる場合もありますので予めご了承ください

※キャンセル受付は開催日の5日前までとさせていただきます。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です■

お味噌になっていく過程や状態の変化、そして出来上がりもお楽しみに

漬して混ぜて仕込みます！

おうちで
みそ造り



各ご家庭でお味噌が造れるように、大豆処理済みの材料のお引き渡しが可能です(説明書付き・タライの貸出可)

造り方や発酵のポイントが確認できる簡単な動画も公式LINEアカウントよりお送り致します。動画ご希望の方は下記のLINEQRコードを読み取り、トーク画面よりお申し込みください。ご質問やお問い合わせはいつでも受け付けています。

※原料のお渡しは、上記日程の午前中のみ。ご都合の良い日をお選びください

糶屋では・・・

「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)なども開催。ぜひご活用ください。



ご予約・お問い合わせは

☎ 026-245-0456 or ✉ info-h@528.jp

LINEアカウント



トーク画面からも
お申し込みができます

本物の味を手造りで醸し続ける蔵

糶屋本藤醸造舗



Shinshu Miso & Soy Sauce Brewing Co. Established 1869