

Miso making class 2024



みそ造り教室

長野県産の大豆とお米、
沖縄の塩シママースを
使い仕込みます！

料金 10 割糀 (基本の割合 おすすめ) **5,800 円**

13 割糀 (糀多めの甘口味) **6,800 円**

玉造り (風味濃厚 味噌玉製法) **7,800 円**

(全て税込)

・当日仕込んだ味噌はご自宅で半年～1年の発酵期間が必要で
お味噌になる過程や状態の変化もお楽しみに



・1コース約10kgのおみそを造ります
・複数コースの実施可
・ご予約の際にコース数をお伝えください

日程		日程	
1	3月3日(日)	6	4月28日(日)
2	3月17日(日)	7	5月11日(土)
3	3月26日(火)	8	5月26日(日)
4	4月14日(日)	9	6月2日(日)
5	4月20日(土)	10	6月23日(日)

※玉造りみそは、4/20・4/28の日程のみ



■各回定員 10 組さま

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

※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「仕込みそ」のお渡しとなります

■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)

■お申し込み

☎ 026-245-0456 or ✉ info-h@528.jp or LINE トークルーム⇒



「出前みそ造り教室」 (食育支援事業)



小中学校や個人のグループ・企業様の
ワークショップ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)もぜひご活用ください

「おうちでみそ造り」(材料のテイクアウト)

各ご家庭でお味噌が出来るように、
材料のお引き渡しが可能です

1コース約10kg
(説明書付き・タライの貸出可)

※原料(煮大豆の場合)のお渡しは
上記みそ造り教室開催日程の午前中のみ
ご都合の良い日をお選びください



【手造りみそセット(3kg～)】
オンラインショップで通年販売しております

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

