

Miso making class 2025



みそ造り教室



料金

お好きな種類を
お選びください

	■ベーシックコース	■プレミアムコース (限定10セット)
10 割糀 (基本の割合 おすすめ)	長野県産大豆ナカセンナリ 長野県産契約米 沖縄の塩「シママース」 6,200 円	長野県産大豆ナカセンナリ 信州高山村「瑠璃屋」さんのお米 沖縄糸満の海水「青い海」の塩 9,200 円
13 割糀 (糀多めの甘口味)	7,200 円	10,500 円
玉造り (風味濃厚 味噌玉製法)	8,200 円	11,200 円

(全て税込・現金のみ)

- ・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		時間 (全日程共通)	
1	3月16日(日)	7	5月10日(土)	午前の部 10時～11時	
2	3月25日(火)	8	5月25日(日)	午後の部 13時～14時	
3	3月30日(日)	9	6月1日(日)		
4	4月13日(日)	10	6月15日(日)		
5	4月19日(土)	11	6月22日(日)		
6	4月27日(日)				

場所 糀屋本藤醸造舗
2F 多目的ホール
須崎市大字野辺 (村石町) 1366

※ 玉造りみそは4/19・4/27に開催



■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 (10～15L容量) (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) もぜひご利用ください

「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造れるように、
材料のお引き渡しが可能です
1コース約10kg (タライの貸出可)



【手造りみそセット (3kg～)】

糀屋本藤醸造舗

本物の味を手造りで醸し続ける蔵

Shinshu Miso & Soy Sauce Brewing Co. Established 1869

