

Miso making class 2026



みそ造り教室



料金

(全て税込・現金のみ)

お好きな種類を
お選びください

■ベーシックコース

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」

■プレミアムコース (限定10セット)

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

10割糀 (基本の割合 おすすめ)

7,500 円

11,500 円

13割糀 (糀多めの甘口味)

8,700 円

13,000 円

玉造り (風味濃厚 味噌玉製法)

9,800 円

14,700 円

	日程		日程
1	3月15日(日)	6	5月10日(日)
2	3月28日(土)	7	5月24日(日)
3	4月18日(土)	8	6月7日(日)
4	4月26日(日)	9	6月14日(日)
5	5月2日(土)	10	6月28日(日)

※玉造りみそは4/26に開催

時間 (全日程共通)

午前の部 10時～11時

午後の部 13時～14時

場所

糀屋本藤醸造舗
2F 多目的ホール

須坂市大字野辺 (村石町) 1366

■各回定員 10組さま ※要予約※

- ・お申し込みは1コース (約10kg) が基本となります
- ・ご家族の方は大人2名様まで参加可能、
お子さまの人数制限はありません
- ・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

※キャンセル受付は開催日の5日前まで
それ以降は後日「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

☎電話 026-245-0456

✉メール info-h@528.jp

公式 LINE トークルーム →



～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す。味噌になる過程や状態の変化もお楽しみに～

あまざけ造りワークショップ

2/23 (月・祝) 10時～

米糀あまざけの造り方と
黒糀を使ったあまざけの美味しい食べ方

お一人様 3,500 円

(材料費込・発酵軽食プレート付)



イベントのご案内

ご参加お待ち
しております

詳しくは HP にて

糀屋売り出し市

3/8 (日) 9時～

- ・大特価! お味噌販売
- ・人気の味噌豚骨らーめんと
手造り醤油らーめんを召し上がれ
- ・店内全品対象 8% OFF セール
- ・あまざけふるまい



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



粗品
プレゼント券

※3/8(日) 売り出し市
でのみ有効

