

親子で

みそ作り体験



長野県はみそ大国。全国で生産されるみその約半分が、長野県で仕込まれています。南アルプスと中央アルプスに抱かれ、豊富な水ときれいな空気に恵まれた伊那市は、古くから続くおいしいみその産地です。
みそは何からできているの？ どうやって作るの？ 知っているようで知らないみその不思議を親子で学んでみませんか？

2025年3月1日 土

午前の部 10:30-12:30 / 午後の部 14:00-16:00

1組で1個のおみそ（約2kg）を仕込んでいただきます。

仕込んでいただいたおみそは、長野県伊那市にある
みそ作り体験館で約3ヵ月発酵熟成させ、ご自宅に発送いたします。

エプロン・帽子はこちらで用意します。

定員

各回親子10組

定員に達した場合
キャンセル待ちとなります

対象

中学生以下の
お子様と
その保護者

参加費

3,500円

※おみその送料も含まれます

会場

銀座NAGANO
2F イベントスペース

〒104-0061
東京都中央区銀座5丁目6-5
NOCOビル 1・2・5F

お問い合わせ

ハナマルキ
みそ作り体験館

☎ 0265-95-1260

✉ taikenkan@hanamaruki.co.jp

参加申込

