

(株) シマヤ 育てる 無添加味噌作り

- ①大豆をつぶす
- ②麦麴と塩をまぜる
- ③大豆と麦麴、塩をまぜる
- ④容器に入れて、
自宅で寝かせる



創業明治23年（1890年）のシマヤ！
シマヤの“みそソムリエ”から
歴史と味噌作りへの思いに触れたあと、
自宅で育てる味噌作りに挑戦しませんか？

2024年2月3日（土）

①10:00～11:30 ②13:30～15:00

場所：遠石市民センター 調理室

各回定員：15名 ※親子参加はご相談ください。

参加料：2,000円（お土産つき）

講師：(株)シマヤ 原田大介さん

持ち物：エプロン・三角巾・手拭きタオル・スリッパ

申込先：まちのポート ☎0834-22-8691