

4日間の

次世代に伝えたい

# 仕込み味噌づくり教室



## 開催日

- ① 1月16日(木)～19日(日)
- ② 1月18日(土)～21日(火)
- ③ 2月3日(月)～6日(木)

①～③の中からご都合の良い日程をお選びください。

## 場所

農産物加工施設 小諸市御影新田2107-1

## 参加費

1人1,000円 15ℓ樽がない場合は、別途樽代がかかります。

## 定員

各回10名

仕込んだ味噌  
10kgは  
お持ち帰り!



長野県地産地消  
推進キャラクター  
「しんごん 旬ちゃん」

この味噌づくり教室は長野県地域活動支援事業を受けて開催しています

味噌づくりの工程を紹介！これからご自宅で仕込み味噌を作りたい方、親子での食育にもおすすめ！



1日目

洗米

9:00～9:30



2日目

米蒸し

9:00～14:00



3日目

糀切り返し

10:00～10:30

洗豆・糀切り返し

15:00～15:30



4日目

味噌仕込み

10:00～12:00



## お問い合わせ & お申込み

味工房小諸すみれ TEL&FAX : 0267-25-1706

12/28(土) 正午までにお申し込みください。

申込多数の場合は抽選となります。

※味噌用15ℓの樽をご用意ください。  
ない場合は実費で用意しますので申込み時にお申し出ください。

