

本格味噌作り

10月13日(日)

10時～13時

大豆

・北海道虻田郡
「ゆきほまれ」

米

・京都府京丹後市大宮
町 五十河(いしか)地区
特別栽培「こしひかり」

塩

・メキシコ産 2年天日塩

国産最上級の材料を使用、
出来上がり特級ランクの味噌です！



◆費用: ¥3,800 (4kg 容器付)

◆定員: 先着 16名

◆対象: 成人 (未就学児同伴不可)

◆受付: 9月22日(日)

来館: 10時～ 電話: 13時～



仕込み味噌