

糀店店主から習う

# 本格味噌作り

4月14日(日)

9時半～11時

大豆

・北海道産  
「とよみづき」

米

・京都府京丹後市大宮町  
五十河(いしかが)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: ¥4,000 (4kg 容器付)

◆定員: 先着 12名

◆対象: 成人 (未就学児同伴不可)

◆受付: 4月2日(火)

来館: 10時～ 電話: 13時～



※10時の時点で申込希望者が定員以上の場合抽選となります