

まるみ麴本店の 味噌づくり教室

自分で作ろう「手前みそ」!!

お味噌は日本古来の調味料であり、人々の健康を支えてきた重要な発酵食品です。

こだわりの弊社製造のお味噌と同じ生麴と大豆と塩で、我が家の「手前みそ」を作ってみませんか？

●場所：まるみ麴本店 味噌づくり会場

●定員：10～15名様（10セットから承ります）

※お1人様1セット（出来上がり約3.4kg）でお願いします。ご家族連れの方などはご相談ください。

●日時：~~2026年1月22日（木） 13時30分～~~ ※定員に達したため受付を終了いたしました。

~~2026年2月20日（金） 13時30分～~~ ※定員に達したため受付を終了いたしました。

~~2026年3月13日（金） 13時30分～~~ ※定員に達したため受付を終了いたしました。

~~2026年4月17日（金） 13時30分～~~ ※定員に達したため受付を終了いたしました。

●所要時間：約90分 追加で工場見学ご希望の方・・・約20分

●参加費：①味噌づくりセット（容器付き）・・・6,500円（税込）

※容器は4kg容のプラスチック樽、もしくは2.5L容のラミジップ袋2枚のどちらかお選びください。

②味噌づくりセット（材料のみ）・・・6,000円（税込）

※容器をお持ちの方はこちらをお選びください。

●申込方法：弊社ホームページURL (<https://marumikouji.jp>) に「味噌づくり教室申込書」がございます。

TEL(0120-19-1028) FAX(0866-99-1085) MAIL(marumi@marumikouji.jp)でお申込みください。

《お客様へお願い》

- ・材料準備等の都合上、ご予約内容の変更は1週間前までとさせていただきます。
- ・定員に達した場合は、お断りする場合がございます。
- ・お車でお越しの場合は、出来るだけ乗り合わせでのご来場をお願いいたします。
- ・ご受講当日に発熱や体調不良がおありの場合は、ご参加をお控えください。（材料のお引渡しはいたします）