

やまがたMISO ミソ づくり学校

山形県産米と県産大豆を使った美味しい味噌の作り方教えます！



point 1

山形県産米 と大豆を使用

安心安全の山形県産材料を
贅沢に使用します



point 2

親子でも 参加できます

何歳からでも参加できます
食育にもオススメです！



point 3

4kg程度のお味噌 を仕込みます

夏を越せば、美味しい
お味噌に仕上がります



point 4

講師は味噌作りの プロです

深瀬善兵衛商店
(一級みそ製造技能士)
深瀬尚子先生

日時

3月20日(春分の日) [午前/10:00~11:30 午後/13:30~15:00]

6月の平日夜3回 [夕方/18:00~19:30]

11月3日(文化の日) [午前/10:00~11:30 午後/13:30~15:00]

・6月の平日開催日につきましては、5月頃に決定しホームページで告知いたします

場所

深瀬善兵衛商店 (2階みそ教室)

〒990-0066
山形県山形市印役町4丁目2-25
※無料駐車場あり

持物

- ・エプロン
- ・三角巾
- ・筆記用具

※その他の道具は
こちらで準備いたします

料金

3,500円 (1組・税込)

- ・各クラス6組(最大12名)
- ・1組につき付き添いの方(お子様含)1人迄
- ・4kg程度の味噌、ポリ容器付

申込

深瀬善兵衛商店 (深瀬)

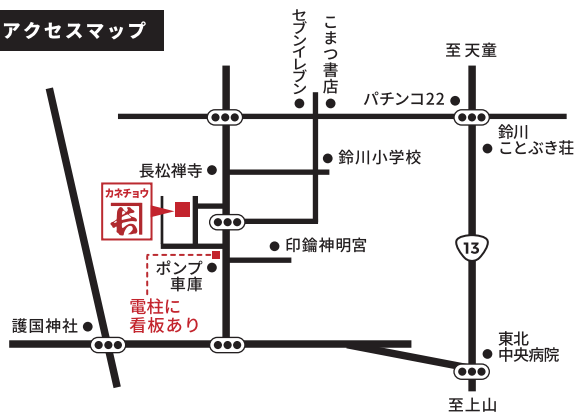
Tel. 023-622-2360

(受付時間 平日 9:00~16:00)

- ・お気軽にお問い合わせ下さい
- ・グループ(5~6組程度)でのリクエスト開催に
つきましては、ご相談下さい

※出前講座も行っております
詳しくはお問い合わせ下さい

アクセスマップ



株式会社 深瀬善兵衛商店

〒990-0066 山形県山形市印役町4丁目2-25
電話 023-622-2360
FAX 023-622-2361
Mail shop@kanetoyo.net



深瀬善兵衛商店の
イベントやお得な情報をお届け！



<http://www.kanetoyo.net>

カネチョウ

検索