

青源味噌 × ミナテラスとちぎ



創業から400年、老舗の味噌醸造元として常に時代のニーズに応えてきた青源味噌の皆様と、ミナテラスとちぎのコラボ企画として、特別な味噌仕込み教室を開催します。
最も身近な日本を代表する発酵食品「味噌」の基礎知識や魅力について、この機会に学んでみませんか？



挑戦を続ける、400年の発酵屋。

『親子DE手造りみそ仕込み教室』

親子で食育体験！

麴を混ぜて大豆を潰すところから、
みそ造りをご体験いただけます。



【日時】5月6日(月・祝) 10:00~11:30

【会場】ミナテラスとちぎ キッチンスタジオ

【参加費】3,300円(税込)

【定員】8組(4歳以上のお子様と保護者)

(1セットにお子様2名、保護者1名まで)

【内容】約2kg分の味噌を仕込み、お持ち帰りいただけます。

食育における発酵食品の役割について講義後、みそ仕込みに関する説明を詳しく行い、実習に入ります。

【講師】青源味噌株式会社 山越 雅之

【持ち物】エプロン、三角巾、筆記用具、お手拭きタオル、水分補給の必要な方は水筒など

【申し込み方法】ミナテラスとちぎHPよりお申し込み下さい。

【申し込み締め切り】4月29日(月・祝)

【其他のご案内】

●イベントの最少催行人数は4名です。

●開催日の4日前前後に、青源味噌様より確認のお電話をさせていただきます。

お客様の個人情報を青源味噌様へ提供させていただきますのでご了承下さい。

なお、共有した個人情報は当イベント運営の目的外で利用を行うことはありません。

●キャンセルポリシーについて：開催6日前まで無料、5日前~3日前30%、2日前~1日前80%、

当日、無断欠席100%のキャンセル料金が発生いたします。

(天災や交通機関の事情によるものや、講師の事情により教室の中止の場合はキャンセル料は発生しません)



MINA TERRACE TOCHIGI

ミナテラスとちぎ

宇都宮市インターパーク6丁目2番1号

TEL.028-656-3715

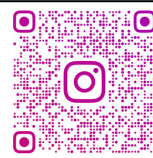
ミナテラスとちぎ



<https://minaterrace.jp/>



Instagram



MINATERRACE_TOCHIGI

Follow us!