

手作りの味噌は格別！

白大豆味噌
OR
黒大豆味噌

みんなで一緒に仕込みましょう
お子様も簡単に参加いただけます！

味噌づくり体験

冬の寒い時期に仕込み、じっくり発酵させることで
味わい深い味噌ができていきます

令和6年 1月21日 日

丹波の森公苑 創作工房
(兵庫県丹波市柏原町柏原5600)

①白大豆味噌の部 10:00～12:00
(丹波市産白大豆を使用)

②黒大豆味噌の部 14:00～16:00
(丹波篠山市産黒大豆を使用)

参加費 ①白大豆味噌 2,500円 ※豚汁付き
②黒大豆味噌 2,800円 ※豚汁付き
(いずれも材料費、容器代込み)

定員 各回 8名 ※先着順

内容 日本独自の優れた発酵食品である味噌。
豊富な栄養素で健康維持に最適！
地元産の大豆と生麴を使用し、香り豊かな
うまみたっぷりの身体に優しい手作り味噌
を作ります。(出来上がり 約2kg)

持ち物 大きめのボウル、三角巾、マスク、エスロン
※容器は準備します。

主催者 なんでもん 代表：西垣 奈緒子
あんなことできたらいいなをテーマに、その時
必要とされる全てのジャンルにチャレンジして
います。

申込方法 1月13日(土)までに電話、FAX等で下記
までお申込みください。

申込み・問合せ先

(公財) 兵庫丹波の森協会・丹波の森公苑管理課
〒669-3309 兵庫県丹波市柏原町柏原5600
TEL:0795-72-2127 FAX:0795-72-5164



丹波の森

一日のはじまりは
「朝一杯のお味噌汁」
から



夜は
ホッと一息

切り取り線

申込書【令和6年1月21日 味噌づくり体験】

お名前	電話番号		
※お子様が参加される場合は予め人数をお知らせください			
ご住所	参加時間	○印をつけてください 白大豆味噌の部 ・ 黒大豆味噌の部	

ご記入いただいた個人情報は、安全かつ厳重に管理します。なお、丹波の森公苑が行う事業の案内等に利用させていただくことがあります。

丹波の森公苑「生活創造活動グループサポート事業」を利用しています。