

手作りの味噌は格別！
みんなで一緒に仕込みましょう

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あがります



日時 令和7年 1月19日 (日)

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
(丹波篠山産黒大豆を使用)

場所 丹波の森公苑 創作工房
(兵庫県丹波市柏原町柏原5600)

内容 日本独自の優れた発酵食品である味噌。
丹波地域の大豆を使用し、健康維持に最適
な手作り味噌を作ります。(出来上がり 約2kg)

参加費 ①白大豆味噌 2,700円
②黒大豆味噌 3,000円
(いずれも材料費、容器代込み)

貝だくさん
手作り味噌汁付き



定員 各回12名 ※先着順

持ち物 大きめのボウル(直径25cm以上が望ましい)、三角巾、マスク、エプロン
※味噌を入れる容器は準備します。

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 12月10日(火)から申込受付を開始します。
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
※月曜日、年末年始(12月29日～1月3日)は休苑日です



生活創造活動
グループサポート事業
QRコード

切り取り線

申込書【令和7年1月19日 味噌づくり体験】

お名前	子ども(名)	電話番号	
※お子様が一緒に来られる場合は()に人数をご記入ください			
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。