

腸活応援！発酵食品で健康生活！

須田商店の 味噌づくり 体験教室

米麴の味噌づくり

前橋市で創業100年以上続く、

老舗麴屋の米麴を使用した味噌づくり体験教室を開催いたします。

須田商店の米麴の白味噌は、麴の風味と大豆の香りをを感じる甘味豊かな味噌で、
味噌汁はもちろん肉や魚料理にも合います。

美味しい味噌の仕込みは今が一番の季節ですので、味噌づくりが旬の今、是非ご体験ください。

4.18
【土曜日】

※募集受付締切日
4月16日(木)17:00まで

時 間 9:00～12:00 (所要時間:約1時間程度)

場 所 道の駅まえばし赤城 フードコート2階 調理室

参 加 費 1人あたり (材料費全て込み) ※価格は全て税込です。※作った味噌を樽に入れて持ち帰りいただきます。

【10キロ樽】 **9,200円** | **オススメ** 【8キロ樽】 **7,600円** | 【4キロ樽】 **3,800円**
(目安:大家族) (目安:3～5人家族) (目安:1～3人家族)

持参いただくもの エプロン、参加料、樽をお持ちの方はご持参ください。

樽について 樽の購入をご希望の方は別途有料となります。申込時にお申し付けください。
(10キロ樽 980円、8キロ樽 800円、4キロ樽 550円) ※重石は別途料金となります。



お申し込み・
問い合わせ先

須田商店 TEL:027-221-5008

お電話の際、以下の項目をお伝えください。(問い合わせ時間 9:00～17:00)

①氏名 ②ふりがな ③電話番号 ④メールアドレス ⑤希望する樽の大きさ ⑥希望する時間帯