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





11.23【月・祝】

※募集受付締切日
11月21日(日)17:00まで

米麹の味噌づくり

前橋市で創業100年以上続く、
老舗麹屋の米麹を使用した味噌づくり体験教室を開催いたします。
須田商店の米麹の白味噌は、麹の風味と大豆の香り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。

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】（目安：大家族）**10,000円**
オススメ
【8キロ樽】（目安：3～5人家族）**8,000円**
【4キロ樽】（目安：1～3人家族）**4,000円**

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 1,228円、8キロ樽 960円、4キロ樽 704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）
❶氏名 ❷ふりがな ❸電話番号 ❹メールアドレス ❺希望する樽の大きさ ❻希望する時間帯