親子で・友人と…手前味噌づくり★

～半年後の”おいしい”を育てる、味噌作り体験～

鳥取の「大豆」×岡山の「麹」で醸す

味噌づくり体験



【日時】 4月6日(月) 12:30～14:00
※開場は20分前、1時間30分程度（終了時刻は予定）

【場所】 とっとり・おかやま新橋館 2階 催事スペース

【内容】 ①お味噌の「なぜ？」クイズ
②五感で体験！仕込み作業（味噌だま作り）
③お味噌の赤ちゃんお持ち帰り
※参加特典：短期発酵味噌と熟成味噌の食べ比べ
「お味噌観察日記シート」配布



【参加費(味噌づくり)】 1名あたり1,500円(定員20名)
※当日現金でお支払いください

※1組2名様まで（お一人様も大歓迎！）
「大人2名」「大人1名＋子供1名」「子供2名（＋見守りの大人）」など、自由な組み合わせでどうぞ！会場のスペースに限りがあるため、見守りの方はお立ち見、またはお席が離れる場合がございます。
譲り合ってのご参加をお願いしております、予めご了承くださいませ。

【持ち物】 エプロン、筆記用具



【申込み】とっとり・おかやま新橋館2階「ももてなし家」
右のQRコード（専用申し込み）から、または店頭 or お電話で、お名前、連絡先、参加人数をお知らせください。
電話受付は《平日 15:00～20:00》までです。
※応募締切は 4月3日(金)20:00まで
参加者は抽選で決定、結果は後日お知らせします。
【問い合わせ】電話：03(6280)6475

BISTROCAFÉ Momotenashiya