

お味噌作り体験 参加者 募集中



募集人数10名様！

講師
菜々倶楽部
阿部由美子先生

参加者には
美味しい
お土産付き♪

北海道産の大豆を使って、日本の調味料『お味噌』を作りますか？
材料は大豆・塩・糀の3つだけ。
ランチを食べながらお味噌について学べる1日♪

日時

2023年5月10日（水）

12:00~15:00

会場 パパヒデヒコ

12:00~パパヒデヒコ集合-ランチ
ランチを食べながらお味噌に
ついて学びます

13:30~お味噌作り
一度に作業できる人数に限り
があるので順番に行います

15:00 終了
イベント終了後もお店で
ゆっくりできます

参加費

3,300円（税込）

※ランチ代とお土産代込み

材料費（税込）

- 豆の種類を選ぶ ①白大豆とよみずき
②黒豆の黒千石大豆
- 作る量を選ぶ ①2キロ 3,500円
②3キロ 4,500円
- 糀2倍の甘い味噌 ①2.5キロ 4,000円
②3.8キロ 5,300円
- * 容器が無い方は保存袋も購入できます
①2キロ用 100円
②1キロ用 80円

お申込はこちら→



■お電話でも受付けております（10時～16時まで）

TEL 011-556-1222

札幌市中央区北7条西20丁目2-19