

# 味噌づくり 体験開催!

大豆・米麹・塩でお味噌を作ります

仕込み作業までの体験です。自宅に持ち帰って発酵がすすむと出来上がりです。



令和 7 年 3 月 20 日 **木・祝** ・ 26 日 **水**

■ 時 間 10:30～12:30

■ 体験料 1,300 円 (入館料込)

※約 600g～700g の持ち帰りを予定しています

■ 定 員 各回 20 名 ※定員になり次第締切

■ 持ち物 エプロン・三角巾

■ 申し込み方法

お電話で下記の連絡先までご連絡ください

■ 申し込み期間 2 月 15 日 **土** ～ 3 月 16 日 **日**

問い合わせ先

**えさし郷土文化館 TEL 0197-31-1600**

奥州市江刺岩谷堂字小名丸102-1