

☆ 
 Gaori's Note⁺

2025.1

沙織の、
 沙織による、
 沙織のための
 プライベートノート

自分だけの
 味噌づくり!

味噌の 手作り教室

食べる、買うでは収まらないあなた!
 もっと味噌の世界にどっぷり浸かりたい方にぴったりな、
 自分だけの味噌作り体験ができちゃラスポットをご紹介します。
 長野市を代表する味噌メーカー、マルコメが運営する
 「美麻高原蔵」で、大豆、米糀などの原料から
 味噌を手作りすることができます!

仕込んだ味噌は
 持ち帰ることができる

味噌仕込み体験
 ① 1セット / 2,500円(税込)
 ② 約45分

味噌の食べ比べ教室

※味噌の手作り教室をお申し込みの方は追加無料
 ① 無料 ② 約45分(要事前予約)



仕込み段階の味噌や
 原料の異なる味噌を食べ比べられるよ!



味噌を仕込む
 木樽の展示もあり!

お店情報

美麻高原蔵

① 月曜日(※その他不定期で
 休館となる場合があります)
 ② 冬期休館:12月下旬~3月中旬
 ③ 長野県大町市美麻8787-3
 ④ 0120-060-070

next!

次回のSECOND TRIPは…

「地酒」

