

☆ 
 Gaori's Note⁺

2022.3

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てきやラスポットをて紹介。
 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、米糶などの原料から
 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

味噌作り体験
 国 大人1名 / 1,000円(税込)、
 中学生以下1名 / 500円(税込)
 国 約1時間(要事前予約)

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
 国 無料 国 約30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!



物販コーナーでは
 熟成みその量り売りも。



味噌を仕込む
 木樽の展示もあり!

美麻高原蔵
 国 9:00~17:00(年末年始を除く)
 国 月曜日(※その他不定期で
 休館となる場合があります)
 国 長野県大町市美麻8787-3
 国 0120-060-070

next!

次回のSECOND TRIPは...

「地酒」

