

2026年

お味噌作りの会@東京



はじめての方も経験者もみんなで楽しくお味噌仕込みをいたしましょう！
大豆、麹、塩すべて厳選素材をご用意いたします。

日時・場所

2026年**1月24日（土）** 15時～17時 代々木上原教室

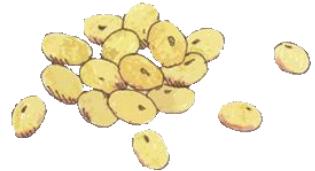
内 容 手前味噌作り

お一人出来上がり重量約3kg超の玄米味噌を仕込みます。

会 費 9,800円（材料費込み、試食付き）

定 員 15名様

※先着順 定員になり次第締め切り



講 師 オオニシ 恭子

持ち物 エプロン、三角巾、タオル、筆記具、味噌用容器、持ち帰り袋

お問合せ・お申込み やまと薬膳

mail yamato.y.tokyo@gmail.com 担当 小川

①名前②住所③電話番号④参加希望人数をお知らせください