



2026年 お味噌作りの会@初瀬

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、麴、塩すべて厳選素材をご用意いたします。

日 時 2026年**1月31日（土）** 11時～14時頃

場 所 やまと薬膳クッキングスタジオ(奈良県桜井市)

内 容 手前味噌作り

お一人出来上がり重量3kg超の玄米味噌を仕込みます。

お味噌作りの後、玄米おむすびとお味噌汁もお召し上がりください。

会 費 4,000円+材料費

※今年材料費は4,500円ですので

合計8,500円を当日お支払いください。



定 員 10名様 ※先着順 定員になり次第締め切り

講 師 宮本 恭杞

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 info@yamatoyakuzen.com TEL&FAX **0744-57-9038**

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