

生の大豆から仕込みます。
完成は半年後…

体験

味噌

づくり



じっくり育てる、
ゆっくり待つ、
未来の自分に
ごちそうを。

日時 3月1日(日) 13:00~15:00

定員 16名 ※先着順

申込締切 2月22日(日)

参加費 800円

持ち物 エプロン、三角巾、深型の容器(約1kgの味噌が入る程度)

会場・お申込先

縄文の里・朝日 〒958-0241 新潟県村上市岩崩612-118

営業時間：9:00~16:30

休館日：月曜日※月曜日が祝日の場合、翌日休館

☎ (0254)72-1577

各サイトもご覧下さい

