

地場産大豆とたっぷりの米麴を使って、
減塩でうまみたっぷりのおいしい味噌を作りましょう。

減塩 みそづくり 体験



高血圧症等健康リスクを下げるため、
現在では塩分の摂取基準が段階的に引き下げられています。
健康を気遣う人にも減塩みそを美味しく食べながら、
少しだけ体に良い食生活を取り入れましょう。

日時／2月・3月 毎週水曜日・土曜日・日曜日

午前の部 10:30～11:30

午後の部 14:00～15:00

場所／健やかみそ会館（旧宮川児童館）

小浜市竹長1-7-2

定員／各回12人程度

持ち物／エプロン、三角巾、5kgの味噌が入る容器、
（容器がない場合は購入も可能です）

参加費／お一人様2,500円（税込）※先着350名様まで

※味噌の出来上がりは5kg程度となります。
※容器5kg用樽が必要な場合は別途400円（税込）で
ご用意いたします。
※5kg以上ご希望の方はお申し込み時にお伝えください。
※8名団体様でのお申込みの場合は上記以外の日程で
ご相談に応じます。

お申込み／下記までお電話にてお申込み、または下記のシートに
必要事項をご記入の上、FAXください。FAXの場合は
後日、ご連絡させていただきます。



健やかみそ会館 TEL070-1073-7678 FAX0770-57-1037 9:00～18:00

ふりがな						〒					
お名前						住 所					
							お電話 番 号				
希望日	第1希望	月	日	第2希望	月	日	第3希望	月	日	参加人数	名様