

みそづくり体験のご案内

- 体験料：1組3,500円
- 材料代：みそ1kgあたり700円

※大豆のお持ち込みも可能ですが、料金は変わりませんのでご了承ください。
(実施日の3日前までにお届けください)

- つくれる量：最少5kg～最大50kgまで
- 参加人数：1組1～5人程度 ※作業の都合上、10kg～15kgあたり1人の人手が必要です。



新潟県産大豆使用

安心・安全な無添加みそ

手づくりの楽しさ・美味しさ



■開催時期：2025年12月15日～2026年3月31日（※12月29日～1月5日除く）

■完全予約制：希望日の5日前までに電話またはメールにてご予約ください。
※1日1組限定 都合によりお受けできない日もございます。

■開催時間：13：30集合 15：00頃終了

■持ち物：エプロン、三角巾、みそを入れる容器、汚れてもいい服装

※大豆のゆで汁のお持ち帰りを希望される方は、ペットボトル等の容器をご持参ください。

2025年12月～2026年3月
みそ仕込み

※お持ち帰り後は、冷暗所に
保管してください。

2026年6月～7月頃
天地返し

※容器内のみその上下を入れ替えて
混ぜることで、発酵を均一に促し、
風味を高めることができます。

2026年9月頃～
みそのできあがり

※好みの発酵具合をみて
お召し上がりください。

保存料などの添加物は入っておりませんので、空気に触れる部分にカビが生える場合がございます。
カビの部分をそぎ取っていただければ問題ありません。
みその麹菌は生きていますので、日々発酵することで色や食味が変化してゆくものです。

＜お問合せ・お申込み＞

ハートランド妙高

〒949-2235 新潟県妙高市関山6186-1

Tel 0255-82-3935 info@myoko-gt.com

