

みそまる教室

参加者募集中!

無料
7/16
(火)

愛知のみそ・醤油のことを学べるほか、愛知の豆みそをメインに、溜り醤油、白醤油を隠し味にした、みそまるづくりを体験。みそまるをお持ち帰りできるほか、愛知県味噌溜醤油工業協同組合より、みそ溜り商品のプレゼントもあり。お子様連れも歓迎!



お湯を注ぐだけでみそ汁に



4個入り
ギフトボックス
持ち帰り



※写真はイメージです。



ちんちんか
一緒にしんちんかか?



MISODO (藤本智子)

株式会社ミソド代表取締役、月刊「ジャパン味噌プレス」編集長、みそソムリエ。アパレル販売員、読者モデル等を経て、2011年よりみその普及活動を開始、みそまるを考案。

- 日時 / 7月16日 (火)
① 10:30 ~ 12:00、② 13:30 ~ 15:00
- 会場 / キッチン付きレンタルスタジオ スタスタ久屋大通
名古屋市中区丸の内3-6-21 久屋鍛冶町ビルヂング3F
- 定員 / 各20組 ※参加費無料
- 講師 / 愛知県味噌溜醤油工業協同組合組合員
MISODO (藤本智子)
- 協力 / みそまる普及委員会

申込み

名前 (お子様連れの場合は名前と年齢)、住所、ケータイ、メールアドレスを明記の上、
m-terao@aichimisotamari.or.jp まで。問合せ TEL052-221-9501 (寺尾)
※受付完了メールが届かない場合は、お問合せください。

