

自家製

# 味噌作り

# 体験

味噌を作ってみよう！

7月,8月,9月は除く



大豆をつぶす



麴と大豆を混ぜ合わせる



カップに入れて熟成させます



所要時間:約30分

- ・冷暗所にて保存
- ・約6ヵ月くらいで召し上がれます

手作り味噌を作ってみませんか？

味噌は生き物です。麴が味噌の中でぷくぷく生きているのです。気候気温に左右され、品質が変わるものです。多くのお客様に味噌の美味しさを知って貰いたい！大切さを知ってほしいと思い味噌作り体験を始めました。

写真はイメージです

お一人様 ※約500gお土産付  
1,000円 (税別)

◎15名様以上より承ります

御坂農園グレープハウス  
山梨県笛吹市御坂町夏目原656-1  
TEL:055-263-3111 FAX:055-263-6461