

創業1818年 - 糀と味噌 -



井上糀店さんコラボ企画第1弾!

# 手作り味噌ワークショップ

180年以上、無添加の糀やお味噌を手作りしている【井上糀店】さんと一緒に、体も心も元気になる美味しい手作り米味噌をたっぷり1キロ作りましょう! 材料・分量が同じでも、ご家庭により味が変わるワクワクも手作り味噌の醍醐味です。



## 5月10日(土)

【1回目】10:00 ~ / 【2回目】13:00 ~ ※1時間程度を予定しております。  
※各回、受付開始は20分前

**会場** しまんとぴあ 創作スタジオ **参加費** 1,500円 (税込・材料費込み) 当日清算

**定員** 各回10名 ※要事前予約・先着順

**対象** どなたでも ※小学校低学年以下は要保護者同伴

**持ち物** 特になし

**申込期間**

4月10日(木) 13:00 ~ 当日まで  
※先着につき定員に達し次第終了となります。

**申込方法**

下記にてお申込みください。  
●しまんとぴあ窓口  
●お電話 0880-34-1133



井上糀店7代目店主

講師 井上雅恵 さん

薪や釜戸を使用する昔ながらの製法で、180年以上無添加の糀やお味噌を手作りしている。

井上糀店7代目店主、雅恵さんは2011年4月家業を継ぐべく、四万十町に帰省。各地での味噌作り体験

教室、日本の古き良き食文化を紡ぐために、手作り味噌キットなどのオンライン販売を通して多くの方に発信中。

