

ぜひ一緒に仕込みましょう！

✓まだ味噌仕込みをしたことがない方
✓一度味噌を仕込んだけれど続かなかった方

古くから【**手前味噌**】
という言葉があるように、
【味噌】は手作りが本当に
美味しい！



かんたん

みそじこみワークショップ

日時 | 2026年4月15日(水) 11:00-13:30ごろ

場所 | なみきスクエア 2F 第2実習室

定員 | 20名 (先着順) 3/23(月)より電話にて受付開始
※3/30(月)は休館日です

料金 | 4,000円 お土産：仕込んだ米味噌(約1kg)
試食：ご飯とお味噌汁、珍しい味噌の食べ比べ

講師 | 松尾 なぎさ 発酵ライフ推進協会 福岡校校長
発酵ライフアドバイザープロ



“混ぜるだけ”の簡単な味噌作りです！
失敗しないコツなどを学びながら、楽しく
最高の『手前味噌』を仕込みましょう！



お問い合わせ・お申し込み

福岡市東図書館

指定管理者：東図書館管理運営共同業体 ((株)紀伊國屋書店・(株)日比谷花壇)

TEL 092-674-3982

〒813-0044 福岡市東区千早4-21-45(なみきスクエア 1F)