

本格・味噌仕込み体験

おいしくて、安心・安全な自家製味噌を
白州郷牧場でつくってみませんか？

味噌づくり2014



開催期間：2014年1月15日～4月30日
参加者募集中（要予約）



自家製麹、国産大豆、天然塩など、
味噌づくりの材料はこちらでご用意します。
味噌を入れる樽などの容器は、各自ご用意いただき、
つくった味噌を入れてお持ち帰りください。

- ご用意いただくもの：味噌を入れる樽などの容器と重石
 - 料金：1キログラム700円（材料費込み）
～ご希望のキロ数を予約時にご連絡ください。
- ※宿泊企画については下記までお問い合わせください。

参加ご予約・詳細のお問い合わせは下記まで

白州森と水の里センター

〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手2129-1
(営業時間/10:00～17:00水曜定休)



TEL: 0551-35-4445
TEL: 090-6791-4228