



生の糀は発酵食品には  
欠かせません！



生の糀と大豆と塩、材料はこれだけ！  
みそのパワーを勉強してもらいます！

## 白みそ作り教室

お正月のお雑煮を手作りの白みそで作ってみませんか？

生米糀・大豆・塩だけの何も足さない、

シンプルで身体に良いお味噌です。

約1か月で出来上がる、簡単でとっても美味しく作れます。

一年の始まりは手作りの美味しい白みそのお雑煮で

始めませんか？

## 米みそ作り教室

手作りのみそを始めてみませんか？

生米糀・大豆・塩だけの何も足さないシンプルで身体に良い手作りみそ。

発酵食品でごはんの最高のパートナー。

デトックス効果も高く美容と健康に欠かせない食品です。

手前みそという言葉は本当で、

作った方皆さん美味しくて家族みんなが喜んでくれていますとの事です。

## 麦みそ作り教室

手作りのみそを始めてみませんか？

生の麦糀で麦みそを作れる珍しい教室です。

生の麦糀・大豆・塩だけの何も足さないシンプルで身体に良い手作りみそ。

発酵食品でごはんの最高のパートナー。

デトックス効果も高く美容と健康に欠かせない食品です。

手前みそという言葉は本当で、

作った方皆さん美味しくて家族みんなが喜んでくれていますとの事です。