



穀平味噌



小布施の
観光と一緒に
いかがですか！

◎味噌造り体験のお申し込み

期 間：前期 3月～7月 後期 9月～11月

人 数：5人～10人のグループ

内 容：煮た豆を手作業でつぶし、麴と塩とを混合し樽に仕込む。
(作業時間:1時間半前後)

仕込量：一人3kg

参加費：原料代+加工費+樽代の実費(一人3kg樽入れ 3,500円)
(交通費、宿泊費、ご自宅への送料は各自ご負担ください。)

申 込：事前準備の都合上、体験を希望する日の2週間前までにお電話、
またはメールにてお申し込みください。
日程の調整、および詳細をお打ち合わせ致します。
※弊社の都合によりご希望に添えない日もございますので、ご了承ください。



◎お申し込みは
TEL：026-247-2134
フリーコール：0077-23-033550
E-mail：info@kokuhei.com

手順は
カンタン！

- 1 豆をつぶす。
- 2 麴と塩をいれて。
- 3 よく手混合します。
- 4 混合した味噌を樽に詰めます。
- 5 自宅に持ち帰り1年間発酵させます。



美味しい味噌の
できあがり。

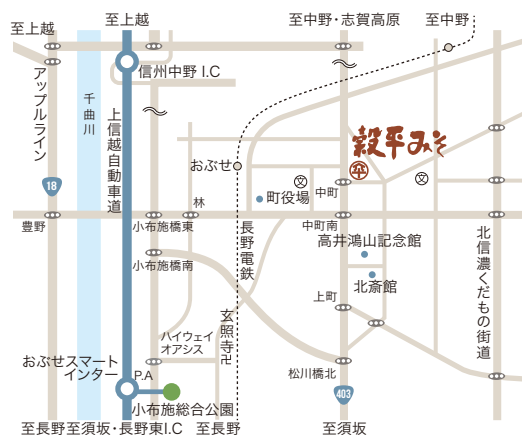
グループ
募集!!

味噌造り体験

穀平味噌は、伝統の味と風味を守り続けた
こだわりの「天然醸造味噌」をお届けしています。



穀平味噌は、天明四年(1784年)穀屋平左衛門が米を商い、同時に酒、味噌、醤油醸造業を創始いたしました。以来二百有余年「穀平の赤味噌」として広く世に知られることとなり、その真価を高めて参りました。その深く豊かな滋味は奥信濃の冷涼な気と清爽な地があってこそのも。伝統ある天然醸造味噌として、郷土はもとより県外の皆様にも広く親しまれております。



有限会社 穀平味噌醸造場
〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施 734
TEL.026-247-2134 FAX.026-247-4761
http://www.kokuhei.com ◎営業時間 9:00～18:00

◎お申し込み・お問い合わせ
TEL：026-247-2134
フリーコール：0077-23-033550
E-mail◎info@kokuhei.com