

2027 ベルファーム味噌作り教室

11/13(金) 9:00 ~ 受付開始 WEB 予約優先 / 要 事前申込 / 料金前払い



◎電話、WEB 予約ともに、1 回につき、各日 1 枠の申込みをお願いします。 申込はこちらから

①糀屋さんの味噌作り

紀北町 河村こうじ屋三代目 河村幸信さんに味噌作りを教えてください。 三重県産を中心とした米と麦を使用した国産麴と三重県産大豆を使い味噌を作ります。

②糀屋さんのペアで味噌作り

※[米みそ] [麦みそ] [合わせ] のいずれかをお選びください。

・定員 / 30 名程度 (最少催行人数 15 名程度)

・定員 / 20 組程度 (最少催行組数 10 組程度)

1/22(金) 2/1(月)、18(木)
3/4(木)、6(土)、12(金)、16(火)
4/5(月)、15(木)

1/9(土)、2/7(日)

①②共通料金

味噌の数	1 セット (4kg)	2 セット (8kg)
一般	4,700 円	9,000 円
ベルファーム会員	4,400 円	8,400 円



③地元味噌作り

長年にわたり地元で味噌作りを指導されている方を講師に迎え、三重県産大豆と河村こうじ屋さんの麴で 4kg の味噌を作ります。

※[米みそ] [麦みそ] [合わせ] のいずれかをお選びください。

・定員 / 30 名程度 (最少催行人数 15 名程度)

・定員 / 20 組程度 (最少催行組数 10 組程度)

2/5(金)

2/23(火・祝)

③④共通料金

味噌の数	1 セット (4kg)
一般	4,700 円
ベルファーム会員	4,400 円



⑤らくらく味噌作り

2 人 1 組でも参加できます。

ペースト状に潰した大豆をご用意します。
味噌づくりに慣れている方は、自分のペースでお作りください。
河村こうじ屋さんの麴と三重県産大豆を使用。

※講師は不在です。ベルファームスタッフが在室します。
※[米みそ] [麦みそ] [合わせ] のいずれかをお選びください。

1/14(木)、18(月)、
1/26(火)
2/11(木・祝)、13(土)



・定員 / 20 組程度 (最少催行組数 10 組程度)

味噌の数	2 セット (8kg)	3 セット (12kg)
一般	8,800 円	12,600 円
ベルファーム会員	8,200 円	11,700 円

①～⑤共通項目

- ・時間 / 13:30 ~ 15:00 頃
- ・対象 / 小学生以上
(小中学生は、必ず大人の方も参加すること。)
(乳幼児も含め、参加者以外は会場へ入室できません。)
- ・場所 / まなびの工房 (アートホール)
- ・持ち物 / エプロン・三角巾・お手拭
容器 (5 l の漬物樽。または、それに似たもの。)

【申込方法】

電話予約
↓

10 日以内に料金を添えて申込書を提出

WEB 予約
↓

クレジットカード決済

料金支払い (決済) 後は、お客様都合による、日程・内容変更、キャンセル、および返金はできません。