

【ひかり味噌株式会社 連携企画】

親子で学ぶ味噌玉づくり体験

～味噌を知り、食の楽しさを味わう食育講座～

Oos
ワークショップ



※画像はイメージです



味噌の製造工程、味噌の種類による違いをクイズや食べ比べを通して学びます。ワークショップでは、好みの具材を選び、手軽に味噌汁を楽しめる「味噌玉」を親子で作ります。身近な食品である味噌を切り口に、発酵食品や日本の食文化への関心を育むとともに、家庭でも取り入れやすい食の工夫を学ぶ機会です。



HIKARI  MISO

ひかり味噌株式会社

ひかり味噌株式会社（1936 年創業。本社 長野県諏訪郡下諏訪町）は、自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けしたいという思いのもと、厳選素材を用い大豆・米・塩だけで作った無添加味噌や有機味噌を中心に、安心安全で高品質な味噌づくりを行っている会社です。文京区大塚3丁目に東京オフィスがあり、近隣のゴミ拾いや、食育イベント等の地域貢献活動も実施しています。

9月5日 

10:30～12:30

会場: アカデミー茗台 7階実習室
(文京区春日2丁目9番5号)

講師: 木村 文音 (ひかり味噌株式会社 コーポレートマーケティング本部 広報室)

対象: 文京区在住・在学の小学校3～6年の親子

定員: 親子各1名 12組 (抽選 申込〆切8月9日〇)

※食物アレルギーのある方は参加できません。

参加申込み→



Peatix

Oos

OTSUKA OPEN SPACE

大きくひろく、つながる場。

大塚地域活動センター開館時間

月～金 : 9:00～20:00

土日・祝: 9:00～17:00

住所: 文京区大塚1-4-1 中央大学 茗荷谷キャンパス 2階

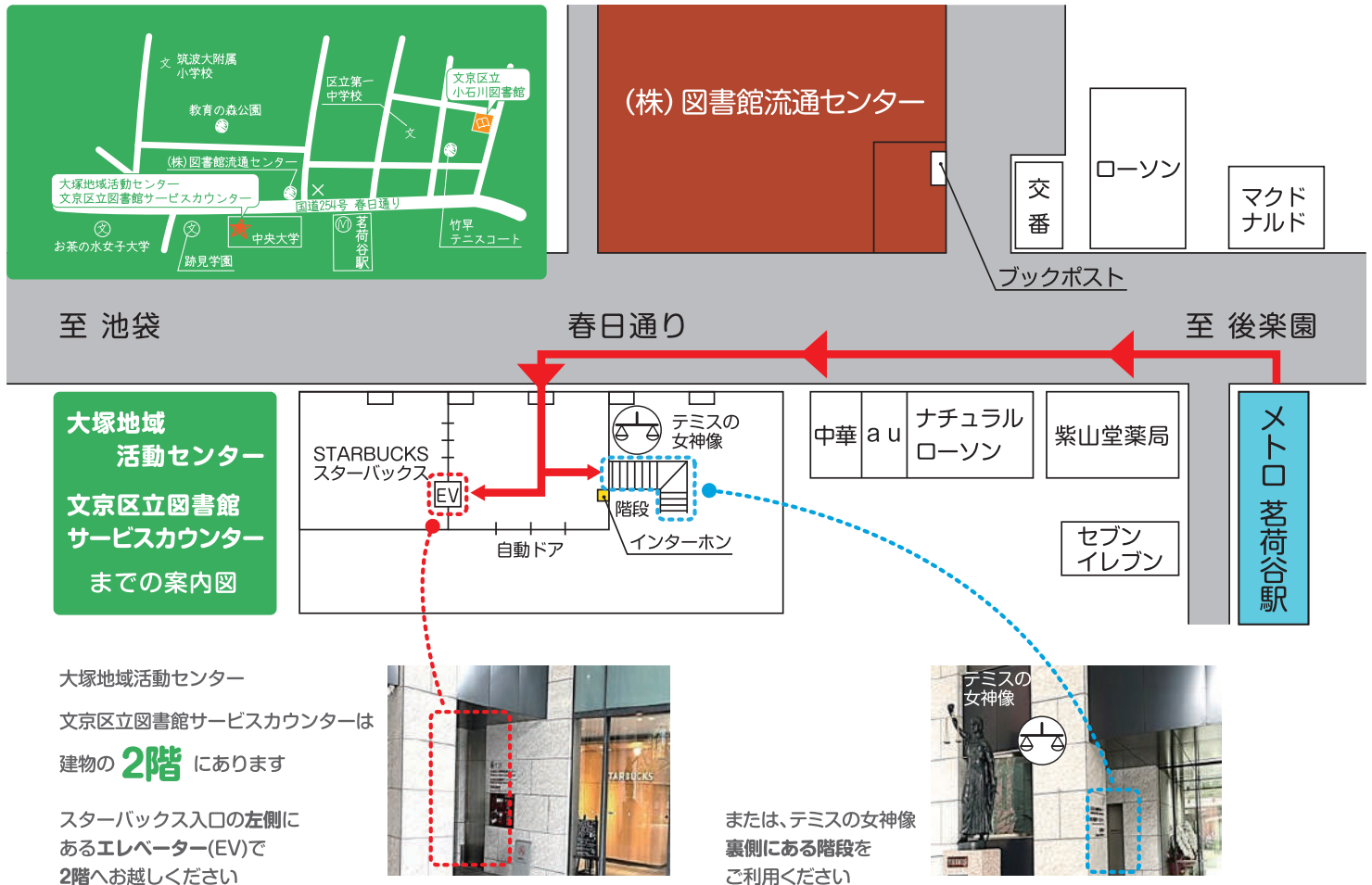
申込・問合せ: 大塚地域活動センター オープンスペース企画事務局

(運営: 図書館流通センターサポート事業推進室 Myogadani Lab.)

E-mail: otsukaop@gmail.com



Oos のアクセス



文京区立大塚地域活動センター

〒112-0012 文京区大塚1丁目4番1号

電話 03-3947-2624

Oos

OTSUKA OPEN SPACE

大きくひらく、つながる場。