

もってこいの
体験が
ココにある

開催日 5月23日(土)

味噌蔵が文化庁の
「食文化ミュージアム」
に認定されました

味噌蔵に行こう!

生協の食堂で提供している味噌を醸造しているところです

味噌蔵見学と味噌づくり体験募集します。

定員
50名

体験地：枳塚味噌（愛知県豊田市枳塚西町）

やってみよう!

昨年参加した人の感想（一部抜粋）

- 今回の見学を通して、味噌の素晴らしさや食の大切さを知ることができました。ありがたみを感じながら食べようと思います。
- ご飯が食べられているということに感謝して日々を過ごしていこうと思いました。栄養バランスも見直して日本ならではの食事や野菜など健康的な食事を心がけたいです。
- 自分の身体や精神を守り健康を維持するためにも食事はバランスよくしっかりとろうと改めて思いました。

企画内容

講演「味噌はつくらない、育てる」(のだみそ社長)

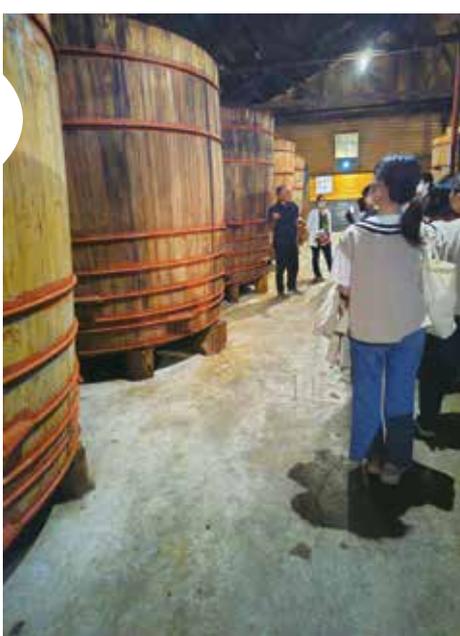
昼食

味噌蔵見学

味噌の仕込体験

実際の味噌の仕込みは一人分ずつの作業になります。
ご自分が仕込んだ味噌をお持ち帰りいただけます。

グループワーク



スケジュール(予定)

9:35 集合「北野枳塚」駅
(愛知環状鉄道線)

10:10 開始

15:20 終了予定



■申込締切り 5月8日(金) ただし定員になり次第受付を終了します。

■参加申込方法

下のURLから、もしくは右下のQRコードを読み取りお申込みください。

<https://www.univcoop-tokai.jp/webform/univ-coop/misogura2026/>

定員になり次第締め切りになります。(定員 50名)

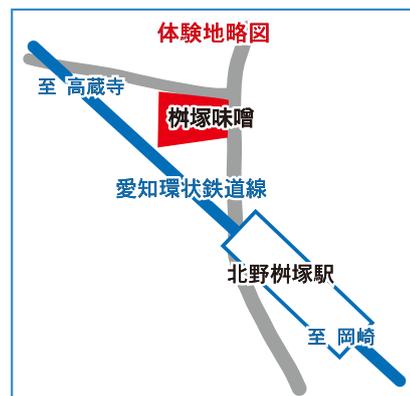
■イベント参加費 1,600円

(昼食代、味噌仕込みキット代：当日お支払)



■汚れてもよい服装・ボールペン(シャープ・消しゴムは不可)

・味噌を持ち帰る袋(味噌はパックに入れてお渡しします)の
ご準備をお願いします



主催：大学生協連東海ブロック 協力：のだみそ株式会社(枳塚味噌)

