



味噌づくり教室

2026.1.29

講師：キッコーゲン（株） 様

蒸した大豆の香りが広がる中、
麴と塩を混ぜ合わせ、参加者同
士で声を掛け合いながら、和や
かな雰囲気の中で作業が進まし
ました。完成した味噌はそれぞれ
持ち帰り、自宅で発酵・熟成さ
せます。

満足度	割合
満足	90%
ほぼ満足	10%

満足度アンケート
(参加者60名)

