

# いすみ市 味噌作り体験

# 味噌

いすみ市の豊かな自然の中で育った米と大豆で  
仕込んだオリジナルの味噌。

自分で作って待つ楽しみ、食べる楽しみ、自慢できる喜び…

安心・安全な「あなただけのオリジナル味噌」を作りませんか？

## いすみ米×いすみ産大豆

農家のおかあさんの愛情たっぷり♡

源氏ぼたるの里でつくる無添加味噌

開催日

A, 令和8年2月27日(金)～3月 1日(日)

B, 令和8年3月 6日(金)～3月 8日(日)

会場

大原農産物加工センター

千葉県いすみ市山田1346-1(いすみ市立東小学校正門手前)

定員

各日程 8名 ※定員に達した時点で締め切りとさせていただきます。

参加費

6,000円(税込) 傷害保険料込

運営

いすみ市生活改善グループ / いすみ市

締切

令和8年2月10日(火)

お問い合わせ いすみ市役所 農林課

TEL 0470-62-1515 E-mail: nousei@city.isumi.lg.jp



申込期限：令和8年2月10日（火）

（出来上がり約5kg）

日程		スケジュール	必要な物
A	B		
2/27 (金)	3/6 (金)	10:00 集合 米蒸し・麴仕込み 12:00 初日終了・解散	・動きやすい服装 ・割烹着 ・マスク ・中厚のゴム手袋 ・清潔な長靴 ・10リットル程度の樽
2/28 (土)	3/7 (土)	10:00 集合 麴切り返し・大豆浸水 12:00 2日目終了・解散	
3/1 (日)	3/8 (日)	9:00 集合 麴完成・大豆煮込・つぶし・かくはん・樽詰め 12:00 最終日終了・解散	

- ※安全管理上、体験は中学生以上を対象とします。
- ※付き添いの方は加工施設内には入れません。
- ※安全・衛生管理のため、作業中の録画・撮影はお断りいたします。
- ※体験中は1人1樽仕込んでいただきます。
- ※追加仕込み味噌は1kg700円（税込）1人5kg上限です。
- ※申込書受付後、予約確定のご連絡をいたします。
- ※体験料は体験初日に会場でお支払いいただきます。
- ※仕込んだ味噌は最終日にお持ち帰りいただけます。

PRESENT

いすみ特産味噌  
「天家逸品」  
新規参加の皆様に500gプレゼント



### 味噌作り体験申込書

代表	名 前	連絡先	参加希望 日程	味噌作り体験参加希望		
				1日目	2日目	3日目
	フリガナ  (男・女)( 歳)	住所〒  電話番号 □ 同上	A・ B			
	フリガナ  (男・女)( 歳)	住所〒  電話番号 □ 同上	A・ B			
	フリガナ  (男・女)( 歳)	住所〒  電話番号 □ 同上	A・ B			
	フリガナ  (男・女)( 歳)	住所〒  電話番号 □ 同上	A・ B			
	フリガナ  (男・女)( 歳)	住所〒  電話番号 □ 同上	A・ B			

代表者 e-mail

FAX