

参加者募集中!!

MaxValu
マックスバリュ東海



加藤醤油

第19回 わくわくじもの体験

醤油屋さんの麹菌でMYお味噌を作ろう!

～ 醤油・味噌蔵見学 & 味噌づくり体験 ～

日程：2025.3.27(木) 9:30～12:30

体験場所：加藤醤油さま

静岡県浜松市中央区寺島町1125番地

※加藤醤油さんからご案内しますので、
上記住所にお越しください

【味噌づくり体験実施場所】※見学後移動します

マックスバリュ浜松助信店ちゃんとはんSTUDIO

募集人数：2人1組 18名

参加費：1組 4,000円

※マックスバリュ浜松助信店への移動は各自お願いします
※定員になり次第お申込みを締め切らせていただきます
※未成年のみの申込みは不可
※未就学児は付き添い参加可(無料)
※車は1組1台まで駐車可



お味噌づくり講師は
加藤醤油 虎岩さん

体験スケジュール

- 9:15 加藤醤油さま 集合
- 9:30 加藤醤油さま 見学
- 10:00 マックスバリュ浜松助信店 ちゃんとはんSTUDIOへ移動
- 10:45 味噌づくり開始
1組 約2.2 kgの味噌が出来上がります
- 12:30 解散

当社管理栄養士の
お味噌を堪能できる
おすすめレシピも
ご試食いただけます

服装・持ち物

- ・歩きやすい服装
- ・緩やかな階段から
蔵の2階に上ります

【味噌づくり】

- ・エプロン
- ・三角巾
- ・マスク
- ・タオル(手拭き用)



※画像はイメージです。



わくわくじもの体験とは？

地域のおいしい食材(地の物=じもの)について、さまざまな体験を通じて、知識・理解を深めることで、「じものファンになっていただくこと」を目的とした、マックスバリュ東海が主催する体験型イベントです。

過去の
じもの体験も!
Instagram
コチラから



@wakuzimo

種まき体験やさつまいも収穫体験
などのダイジェストもあります!

どんな「じもの」に出会えるかな?



お問い合わせはこちら

053-581-7866

※受付時間 9:00～17:00 土日祝除く

wakuzimo@ga.mv-tokai.com

マックスバリュ東海(株) ノンストア事業推進部 新規事業グループ わくわくじもの体験事務局 (江浜・池内)