

日本の伝統調味料「味噌」を学ぶ

変わる事のない昔ながらの手仕事とは？



今回の定例会は、会員の声を元に、伝統的な手法で味噌を作り続ける地元徳島の蔵元へ訪問し、食に関わる専門職として学びを深められる良い機会となるよう、想いを込めて企画いたしました。宮大工により建てられた味噌蔵で、昔ながらの本物の味を守り続ける職人さんから生の声を聞ける贅沢なチャンスです。定員はございますが、ぜひふるってご参加下さい。

令和6年 **6月25日【火】**

時間 10:15~12:00 (10:00集合)

内容 味噌づくりの見学・醸造蔵や木樽について
生味噌の食べ比べ(お好きな味噌300g持ち帰り付)

対象者 徳島県栄養士会会員(他協議会の方も参加可)

参加費 3,000円(現金のみ、当日会場にて集金します。)

定員 15名程度(先着順。定員に達し次第締め切り。)

会場 井上味噌醤油株式会社
〒772-0013 鳴門市撫養町岡崎字二等道路西113番地

【お願い】当日、納豆を食べてのご参加はご遠慮下さい。

店舗へのアクセスの仕方

※会場は入り組んだ場所にあります。下記道案内を必ずご確認ください。



店舗HP

鳴門岡崎郵便局を左側に【岡崎海岸方面】へ。
海岸突き当たりを【左折】し「岡崎渡船の方向」へ。
100m程進み、右側電柱の看板を【左折】する。
50m進むと駐車場あり。※詳細はHPから確認可能。

お申し込み



◀QRコードより
お申し込み下さい。

申し込み締切
6/19(水)

※出来る限りQRコードからの
申し込みにご協力下さい。

●FAX又は郵送での申し込みも可。
「6/25地域活動栄養士協議会定例会参加」
氏名・電話番号・所属協議会・mailアドレスを
明記の上、徳島県栄養士会へお送り下さい。

次回定例会の予定(7月)

「米粉を使ったパン作り」を学ぼう!

講師：管理栄養士 溝口有美さん
パン師範、米粉パン認定を取得し
自宅でパン教室を開催中。



▶詳細は、開催1ヶ月前には徳島県栄養士会の
ホームページに掲載しますので、ご確認ください。

問い合わせ(地域活動栄養士協議会)
chiekyou24@gmail.com