

# 生麴から仕込む 京味噌と白味噌づくり

## Online Workshop



### ワークショップについて

京都の味噌蔵「加藤みそ」職人・加藤さんから学ぶオンラインワークショップ。今回は普段のワークショップでは行っていない“白味噌”の仕込みも特別にレクチャー。生麴から伝統的な「田舎味噌と白味噌」の2種を仕込みます。

当日は工房見学や実演を交え、リアルタイムで配信。材料キットは事前にお届けします。ご自宅で本格的な味噌づくりを体験できます。

### 詳細

開催日時：2026年3月28日(土)

11:00~15:00 (途中休憩あり)

申込締切：2026年3月18日(水) 23:59まで

応募はこちら



### 限定グッズ



てぬぐい



てぬいバッグ



ステッカー

参加者だけが買える限定手ぬぐい&トートバッグをご用意。さらに、キットと一緒にありがとうございますステッカーもプレゼントします。

### 特典

お昼休憩には、この日のために加藤みそさんにご用意いただいた特製「合わせ味噌」で味噌汁をお楽しみいただきます。ぜひお好きな具材をご用意ください。

加藤みそ

Whole Love Kyoto®



京都・職人ワークショップ  
KYOTO CRAFTS WORKSHOP