

イクシモスペシャル講座

# 味噌仕込み - 味噌 DE 子育て -

2023年3月4日(土)

10時15分～12時

ご家族で!

赤ちゃんと!

プレママも!



子育て中のお母さん

6組様 限定  
無料

事前にお申し込みが必要です

- \*参加費・材料費とも無料
- \*産休中・育休中・育児中(0.1.2.3歳)の方優先
- \*お一人様、お子様同伴、ご家族参加いづれも歓迎!
- \*イクシモ会員に限る(登録無料)

写真はイメージです



味噌伝道師

MISODO (藤本智子)

株式会社ミソド代表取締役、味噌専門WEBメディア「ジャパン味噌プレス」編集長、みそソムリエ。アパレル販売員、読者モデルを経て、2011年「ミソガール」として味噌の普及活動を開始。ミラノ万博や伊勢志摩サミット等イベントやメディア出演を通し、味噌の魅力を伝えている。著書に『みそまる』(宝島社)、『手軽に作れて、キレイに効く! みそまる』(主婦と生活社)がある。

手づくり味噌で腸活推進!  
「味噌de子育て」はじめましょう!

みんなで楽しい味噌仕込み

初めての人でも、お子様でも

手軽に美味しい味噌が

約2kg仕上がります!

HAND made MISO (味噌づくりキット)



大豆と米は国産、塩は天日塩を使用。さらに種味噌付き。容器や重石不要!袋のまま数か月～半年熟成させます。



キット内容: 蒸し大豆...800g、米麹...650g、天日塩...220g、種味噌...200g、熟成用の袋...1枚  
※蒸し大豆は、生大豆400g分です。水分量等の影響により、内容量に誤差が生じる場合がございます。



【お申込み】2月23日(木)までに!

<<フォームよりお申込みください

<https://forms.gle/9AGrki1QYkDY3JmM7>

忙しい朝やお弁当に最適  
お湯を注げば味噌汁に!



おうちで  
かわいらしい  
味噌汁の素  
「みそまる」の  
つくり方も  
紹介します!



イクシモ  
育児も仕事も

イクシモ

〈お申込み・お問合せ〉育仕両立支援ルーム・イクシモ

Eメール: [ikushimo@30ans.com](mailto:ikushimo@30ans.com) フリーダイヤル: 0120-332-780 【受付時間】月・木・第1土 10:00～16:00