

大人も子どもも大歓迎！蒸し大豆で味噌作り体験 まめむぎマルシェ「手作りみそ教室」のご案内

2026年1月24日（土）、2月21日（土）まめむぎマルシェ（マルヤナギ本社1階）にて

蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本勇治）のコンセプトショップ「まめむぎマルシェ」（マルヤナギ本社1階）は、2026年1月24日（土）、2月21日（土）の2日間、初心者でも楽しめる蒸し大豆を使った「手作りみそ教室」を開催します。

マルヤナギは「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」のスローガンのもと、素材・おいしさ・健康をテーマに、伝統食材を活かした新しい食の提案に取り組む食育型カンパニーです。マルヤナギは、子どもだけではなく大人も含めた全ての世代を対象とした食育が必要だと考え、からだにいいものを選んで食べる『選食力（せんしょくりょく）』を身につけていただくサポートをする活動を続けています。日本の伝統食材である「大豆」を使ったみその仕込みを体験することによって、「食」に興味をもってもらいたいと考えています。



ご多忙の折とは存じますが、是非とも取材していただけますと大変ありがたく、ご案内申し上げます。取材いただける場合は、お手数ではございますが **1月開催分は1月22日（木）、2月開催分は2月19日（木）**までにメールまたはお電話にてお知らせいただけますと幸いに存じます。

実施概要

蒸し大豆を使用し、約2.5kg分の手作り味噌を仕込みます。仕込んだ味噌は当日お持ち帰り頂きます。まめむぎマルシェ店員が丁寧にサポートしますので、初心者でも安心してご参加いただけるイベントです。

- ◆ 日 時 : 1月24日（土）・2月21日（土）【午前の部】10:00～12:00 【午後の部】14:00～16:00
- ◆ 場 所 : マルヤナギ本社1階キッチンスタジオ（まめむぎマルシェ横）
- ◆ 参加費 : 大人2,500円（税込2,750円）、小学生以下2,000円（税込2,200円）
- ◆ 材料費 : 2,500円（税込2,700円）
- ◆ 参加人数 : 各回 大人5名、こども5名（最大5組） ×4回
※満員となりましたので参加の募集は受付終了しました。