

無料
育休中の
5名様限定

育休ママ・パパ応援企画

手作り味噌仕込み &育休交流会

(おにぎりともそまる付き)

2026年2月9日(月)
10:00~13:00

※写真はイメージです

味噌伝道師MISODOさんを講師に、「手づくり味噌仕込み&育休交流会」を開催します。
現在、育休ingの方、5名様限定で、ご自宅用の味噌を仕込んでいただきます。
さらには、復帰後に役立つ、簡単・おいしい・時短！みそまるづくり体験も！
お昼はおにぎりともそまるを食べながら、交流タイムを楽しみます。初めての方、歓迎！
※味噌キットはご家族1つに限ります。ご夫婦、お子様連れの場合、同行者欄にご記入ください。
※食物アレルギーをお持ちの方はお昼をご持参ください。



味噌伝道師MISODO (藤本智子)

株式会社ミソド代表取締役、みそソムリエ。
2011年より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。「みそまる」/
宝島社 他著書多数。

HAND made MISO

(味噌仕込みキット)

大豆と米は国産、塩は天日塩を使用。
種味噌付き！数か月～半年熟成させます。



おいしくて かわいい 味噌汁の素
「みそまる」の づくり方も 紹介します



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

<https://form.run/@ikushimo-miso>

申込締切1/24 (土)



イクシモ
育児も仕事も

イクシモ

〈お申込み・お問合せ〉育休両立支援ルーム・イクシモ

東京都世田谷区桜3-24-8

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