

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

(おにぎりとみそまる付き)

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！

お昼はおにぎりとみ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。



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。



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

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じ味噌の魅力を伝えている。「みそまる／宝島社」他著書多数。

おいしくてかわいい味噌汁の素  
「みそまる」のつくり方も紹介します



<<お申込み

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

申込締切1/24（土）



イクジ  
育児モ仕事モ

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

東京都世田谷区桜3-24-8

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 10:00~16:00