

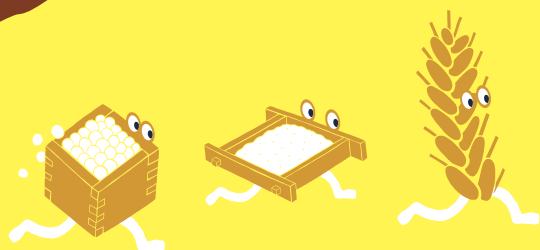
愛媛きほくの

愛媛 きほく ゆずの里



高田商店

麦みそづくり体験



無料

予約不要

川崎アゼリア サンライト広場

3日間限定

2026 9/18(金) 19(土) 20(日)

10:00~19:00

※体験は当日先着順とし、予定数が無くなり次第、終了とさせていただきます。

※作ったみそを郵送でお届けするため、参加は国内にお住まいの方に限らせていただきます。

体

験

内

容

袋に入った素材を



麦みそ
500g

揉むだけ!

● 汚れない、匂いもつかない!

● 手ぶらで体験、手ぶらで帰れる!
(みそは一度お預かりして熟成させます)

● 約1ヶ月後ご自宅へお届け!
(郵送料もかかりません)

麦みそ作り体験、商品に関するお問い合わせ

醸造
販売元



高田商店

〒798-1398 愛媛県北宇和郡鬼北町近永1022

フリーダイヤル 0120-45-0078 フリーFAX 0120-27-3002

HP <http://www.yuzu-no1.co.jp> e-mail yuzu-no1@earth.ocn.ne.jp

電話受付時間 平日 9:00~17:30 土曜 9:00~17:00 日祝 お休み



麦の優しい甘みと香りが懐かしい、愛媛きほくの麦みそをお試してください！

麦みそとは？

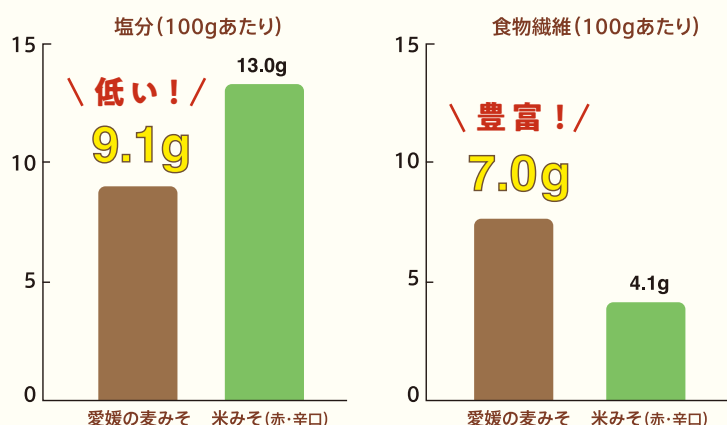
日本には大きく
「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」の
3種類があり

「麦みそ」は九州地方や山口県、
愛媛県などで、今も日常的に
使用されています。

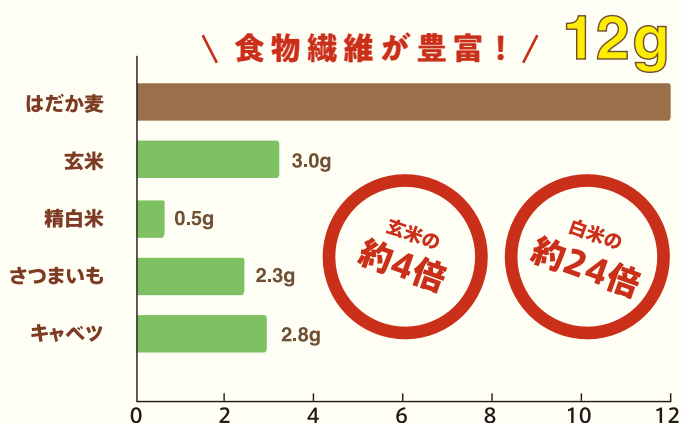
愛媛きほくの麦みその特徴

- 麴歩合（みそに含まれる麴の割合）が高く、
さらりとした甘口
- 食塩分が 他のみそよりも低い
- 大麦・はだか麦の使用比率が高いため
食物繊維が豊富
- 色が 薄くて明るく綺麗

愛媛きほくの麦みそと米みそとの比較



はだか麦(大麦)は健康にいい



興味はあるけど、今回は時間がない…そんなあなたに **朗報!**

好評
開催中!

出張! 麦みそ作り体験

応募条件

- ・参加人数10名以上
 - ・参加人数が作業可能なスペースがあること
- ※費用は、人数に関わらず無料です。

応募方法

弊社ホームページのお問い合わせフォームにて代表者の方の
①お名前 ②ご住所 ③お電話番号 ④参加人数を明記の上、
「出張!麦みそ作り体験 希望」とご記入頂き送信してください。

※応募者多数の場合は、抽選とさせていただきます。
ご当選の方にはお電話にてご連絡差し上げます。

体験内容

高田商店社員による
麦みその魅力のレクチャー、
および、麦みそ作り体験

- ・所要時間は1～1.5時間程度です。
- ・原材料、道具などは弊社にてご用意します。

(事前に郵送にてお送りさせていただきます)
(道具の一部をお借りできないかご相談させていただく場合がございます)

- ・つくった麦みそは一度弊社に送って保管・熟成させ、
約40日後に郵送にてお届けいたします。

