

ローカル密着、ココ♥に密着。

♥越前ココ旅
越前町体感プログラム

カラダよろこぶ

味噌作り体験

寒仕込み味噌づくり体験と老舗料亭「小西亭」が
教えてくれる本格ダシからの味噌汁作り体験

世界遺産にも登録された『和食』にかかせない『味噌』。この体験プログラムでは、味噌や麴のもつパワーや女性にうれしい効果を、味噌と言えばココ！あさひ愛農園手づくり味噌工房さんから楽しく学びながら「マイ味噌作り」を体験できます。味噌作りの後は、老舗料亭・小西亭さんが本格的なダシの取り方から味噌汁の作り方をお教えます。若い女性はもちろん、ベテラン主婦の方もぜひお申込みください。

★ 催行日

2月26日 日

10:00 ~ 13:00 ※昼食後自由解散

★ 集合場所

あさひ愛農園手づくり味噌工房
福井県越前町東内郡 4-604

★ 募集定員

定員 15名 / 最少催行人員 5名
申込締切 / 5日前まで

★ プログラム内容

- ・寒仕込み味噌作り体験
- ・本格ダシから取る味噌汁作り体験
- ・老舗料亭・小西亭のお弁当ランチ

★ お申し込み先

(一社)越前町観光連盟
TEL / 0778-37-1234
福井県越前町厨 71-335-1
福井県知事登録旅行業 第2-217号

福井県越前町の観光情報は

えちぜん 観光ナビ
ECHIZEN-CHO



料金

4,500円

(お一人)

味噌 (2kg)

昼食代