



ホテルメトロポリタン盛岡×松坂みそ店 気軽に簡単に！日本の伝統調味料づくりに挑戦

みそ作り体験会開催

～岩手県産大豆と松坂みそ店自家製米糴でつくるオリジナルみそ～

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、食のテーマを通じてより健康的に美しく、人生を豊かに彩るライフスタイルを提案する「For Wellness」プロジェクトに取り組んでおります。その一環として、食卓にかかせない発酵食品のひとつ「みそ」をご自身で仕込んでいただく、みそ作り体験会を開催します。

今回レクチャーいただくのは、花巻市大迫町にある昭和 25 年創業の松坂みそ店 松坂宏良氏。みそ作りは大豆を煮る工程まではプロにお任せし、その大豆をつぶしたり糴と塩を混ぜたりといった工程を行います。作り方からご自宅での保管方法まで詳しく丁寧にご説明いただき、材料・道具はすべてご用意しますのでお気軽にご参加いただけます。おひとりでの参加はもちろん、ご家族や親子で素材にこだわったオリジナルみそを仕込み、じっくり育てる楽しみを体験しませんか。



■ イベント概要

【イベント名】 みそ作り体験会 ～岩手県産大豆と松坂みそ店自家製米糴でつくるオリジナルみそ～

【開催日】 2023年3月19日（日）10：30～13時終了予定

【会場】 ニューウイング 11階 ギャラクシー

【定員】 20キット

【参加費】 1キット 4,500円（材料費・持ち帰り容器／お土産／1名軽食付き）

※仕込んだみそ約3kgをお持ち帰りいただきます。

※ご同伴者、追加参加費 お一人様 1,500円（軽食付き）

※使い捨てエプロン・ヘアキャップをご用意しておりますが、ご自身でお持ちいただいても結構です。

【予約受付】 2月18日（土）開始

【予約方法】 ホテル公式 HP でのオンライン予約またはマーケティング部にて承ります。

【予約・問い合わせ】 019-629-2601（受付時間 10:00～17:00）

【内容】

- ・みそについてミニ講座
- ・みそ作り体験
(大豆つぶし・塩と糀を混ぜ合わせる・樽に詰める)
- ・松坂みそを使った軽食タイム



【講師】松坂みそ店 3代目 ^{まつざか ひろお}松坂 宏良氏

花巻市大迫町にある昭和 25 年創業の老舗みそ店

防カビ剤等の添加物は一切使用していない、安心安全な無添加の長期熟成・天然醸造のみそをつくり守り続けている。その中でも、手間暇を惜しまず大切に 10 年間熟成した「十年熟成みそ」は、他にはないコクが濃縮され香り高い希少なみそである。



【ニューウイング限定】みそ作り体験付き宿泊プランをご用意しております。

<宿泊日> 2023 年 3 月 18 日 (土) ~1 泊

<料 金> 1 泊朝食付 + みそ作り体験費用 (税金・サービス料込々)

・シングル 14,000 円 (1 名様ご利用時おひとり様あたり)

・ツイン 12,800 円 (2 名様ご利用時おひとり様あたり)

【食を通じて心身健やかなライフスタイルを提案】

ホテルメトロポリタン盛岡「For Wellness」プロジェクト

ホテルメトロポリタン盛岡が追及していく食のテーマ

“For Wellness”

つくる・つなげる・よりそう

- ・わたしのウェルネス
- ・あなたのウェルネス
- ・地域 のウェルネス
- ・地球 のウェルネス

【テーマ】

健やかなカラダとココロ、社会トレンド、環境、日常性などのテーマを追求して施策化していきます

×

- おいしい
- 安全・安心
- プロの技とこだわり



ホテルシェフの技術をさらに広げて「おいしい」「安全・安心」「プロの技とこだわり」をベースに、カラダとココロを健やかに整え、遊び心や多様性を兼ね備えた企画を展開し、食のテーマを通じてより健康的に美しく、人生を豊かに彩るライフスタイルの提案に取り組んでおります。

※掲載写真はすべてイメージです。

ホテル公式 HP : <https://morioka.metropolitan.jp/>

ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田・石宇
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2601 (広報直通) E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp