

【ホテルメトロポリタン盛岡】For Wellness プロジェクト 第5回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糀で作るオリジナルみそ～

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、体験や学びを通して食文化や歴史、伝統を始めとした様々な地域の魅力を知りながら機会を創出し、持続可能な地域共生の取組みの一環として「For Wellness プロジェクト」を実施しております。

今回の企画は、講師に花巻市の松坂みそ店 松坂宏良氏をお招きし4年目となる好評イベント「第5回みそ作り体験会」を開催します。みそ作りでは大豆を煮る工程まではプロにお任せし、その後の大豆をつぶしたり糀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説明していただき、材料・道具はすべてご用意しますので手ぶらで気軽にご参加いただけます。



■イベント概要

【イベント名】 第5回みそ作り体験会～岩手県産大豆と松坂みそ店自家製米糀でつくるオリジナルみそ～

【開催日】 2026年3月8日（日）10:30～13:00 終了予定

【会場】 ニューウイング宴会場

【定数】 40キット

【参加費】 1キット 5,500円（材料費／持ち帰り容器の樽／軽食1名分）

※出来上がり約3kgのみそ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 2,000円（軽食付き）

※使い捨てエプロンや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。

※以前参加された方で容器の持込みを希望される場合は、予約の際お申し付けください。また、パッケージ料金のため参加費は一律とさせていただきますことご了承ください。

【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)

►オンライン予約 <https://morioka.metropolitan.jp/topics/fws-003.html>

【体験内容】

大豆・麹・塩などの材料のほか、エプロンや手袋などの道具もすべてご用意しております。体験は大豆をつぶしたり糀と塩を混ぜるといった工程を行っていただきます。

- みそについてのミニ講座
- 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 松坂 宏良氏

花巻市大迫町にある昭和 25 年創業のみそ店。

添加物は一切使用しない、安心安全な長期熟成・天然醸造のみそ作り方法を守り続けている。その中でも「十年熟成みそ」は、手間暇惜しまず大切に 10 年間熟成し、他にはないコクが濃縮された香り高い希少なみそである。



※掲載写真はすべてイメージです。

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

「For Wellness プロジェクト」これまでの主な取り組み

- ・WELLNESS TIME～座禅体験と身体にやさしい朝食を楽しむ～
- ・座禅体験と身体にやさしい食事に加え、地元の歴史を学ぶウエルネスタイム座禅特別編
- ・コーヒーを通して盛岡の魅力に触れる コーヒー企画
- ・美味しく学ぶ出汁の世界
- ・岩手県産大豆と松坂みそ店自家製米糀で作る みそ作り体験会



ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問合せは、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 源田まで
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2604(広報直通) FAX 019-654-1191 E-mail metro@mtn.jregroup.ne.jp