

自宅にしながら、本格的なみそ作り体験が実現  
**「オンラインみそ作り体験館」**  
**2021年1月20日(水)よりスタート**



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫、以下、当社）は、当社が運営する「みそ作り体験館」（所在地：長野県伊那市）にて、オンラインでみそ作り体験ができる「オンラインみそ作り体験館」を2021年1月20日（水）よりスタートします。

「オンラインみそ作り体験館」は、実験的に、2020年7月に料理写真共用アプリ「SnapDish」（以下「スナップディッシュ」）を運営するヴァズ株式会社と共同で実施しました。「自宅にしながらワクワクする体験ができた」「家にいながら楽しく学べて新しい発見ができた」「テンポよく味噌づくりの実習ができて、気軽に作れることを実感できた」という評価をいただき、今後の開催を望まれる声が多かったことから、この度、当社単独での「オンラインみそ作り体験館」の開催を決定しました。

2021年1月20日（水）の開催を皮切りに、2021年3月まで毎月1日、午前と午後の2セットで実施を予定しております。参加者の募集はみそ作り体験館のホームページで実施し、応募者多数の場合は抽選で決定。オンライン体験前に参加者に「みそ作り体験キット」を送付し、体験当日は「みそ作り体験館」と参加者の自宅をZoomでつなぎ、みその基礎知識やみそ作りの工程を説明後、みそ作り体験を行います。当日仕込んだみそは一度「みそ作り体験館」に送付していただき、専用醗酵室で3か月ほど熟成させ、完成品を参加者の手元にお届けします。

「オンラインみそ作り体験館」では、参加者は場所の制約なく、自宅にしながら気軽に本格的なみそ作り体験をすることができます。体験を通じて参加者の日本の伝統食品であるみそに対する理解を深め、愛着を醸成することを目的としています。

## ■2021年1月実施概要（2020年12月7日時点）

- ・日時 : 2021年1月20日（水）午前の部 10:30~12:00、午後の部 14:00~15:30
- ・参加者 : 各回5組をみそ作り体験館公式ホームページにて募集。  
応募者多数の場合は抽選で決定。
- ・参加料 : 5,000円（税込）
- ・参加方法 : Zoomを使ったオンラインにて実施
- ・応募方法 : みそ作り体験館ホームページ内「お問い合わせフォーム」にて申込  
(<https://misotaiken.jp/contact/>)
- ・応募受付期間 : 2020年12月14日（月）9:00~18日（金）23:59まで
- ・当選連絡 : 2020年12月22日（火）、23日（水）※予定
- ・参加料振込締切 : 2020年12月28日（月）15:00

※参加料は事前に振込いただきます。振込が上記期日までに確認できなかった場合は、参加を取り消しとさせていただきます、2次抽選を実施いたします。

※1月以降の実施日や詳細については随時みそ作り体験館ホームページ、および公式Instagramにて告知します。

## ■プログラム内容

- 1) 「みそ作り体験館」について解説
- 2) 「みそ作り体験キット」を使ってみそ作り体験
- 3) 作成したみそは、熟成のため「みそ作り体験館」へ発送
- 4) 3ヶ月後、「みそ作り体験館」で熟成されたみそを参加者宅へ送付

## ■ハナマルキより追加実施にあたってのコメント

2020年7月に実験的に実施した「オンラインみそ作り教室」が、参加された多くの方々に大変ご好評を頂きました。2020年12月7日現在、みそ作り体験館は休館していますが、より多くの方にみそ作り体験を楽しんで頂きたいという目的でこの度実施を決定しました。

場所を問わずに幅広く体験して頂けるオンラインでの体験は、みそ作り体験を広げていく上で非常に有効な手段だと考えております。ハナマルキは日本の伝統食である「みそ」の奥深さを時代の変化に沿った形で皆様にお伝えしていきます。

## ■みそ作り体験館施設概要

名称 : ハナマルキ みそ作り体験館  
場所 : 〒399-4501 長野県伊那市西箕輪 2701  
(ハナマルキ伊那工場内)

建築面積 : 351.13 m<sup>2</sup>

延べ面積 : 378.56 m<sup>2</sup>

構造 : RC（一部S）2階建て

収容人数 : 40名

体験時間 : 毎週月・水・金・土曜日（祝日は休業）※その他特別休館日あり  
午前10:00・午後13:30の1日2回開催、約120分（工場見学含む）

定員 : 1回20名

体験料 : 2000円（税込）※大人1名で1個のみそを作る場合 他

申込方法 : お電話（0265-95-1260）あるいは、

みそ作り体験館ホームページ (<https://misotaiken.jp>) にてお申込みいただけます。

電話受付 : 平日9:00~16:00（土日祝、年末年始は除く）

※現在は新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、お客様の健康・安全を考慮し当面の間営業休止とさせていただきます。



## ■ハナマルキ株式会社 会社概要

商 号 : ハナマルキ株式会社

U R L : <http://www.hanamaruki.co.jp/>

設 立 : 昭和 21 年 11 月 5 日

代 表 者 : 代表取締役社長 花岡俊夫

所 在 地 : 長野県伊那市西箕輪 2701

事業内容 : 味噌醸造販売および加工食品製造販売