



早川町

古民家の庭先で みそづくりツアー



山深い早川町で昔から作られてきた田舎味噌を作ります。羽釜や臼杵を使った昔ながらの製法を使います。巨大な味噌釜の見学や地元の方の味噌レシピなども!

日程: 1月26日(土)~27日(日) 1泊2日

料金: 大人14,000円(1泊3食・温泉付き)

3日前までに予約、詳細は南アルプス生態邑HPへ。

問 南アルプス生態邑/ヘルシー美里

TEL: 0556(48)2621 もしくはWEBから