



私たちが日本人にとっても身近な調味料である「**みそ**」。
ふっくらと煮あがったあたたかい大豆を親子で一緒に
つぶして、感触やおいを味わいましょう。
半年後においしい**みそ**ができるかな？

てまえみそを 作るろう

●内容

日時：令和7年2月15日（土）10：00～12：00

★受付は10：00～10：10の間をお願いします。

場所：森のサロン（1号館2F次世代育成演習室）

内容：普段食べている「**みそ**」がどうやってできているのか体験してみませんか。ふっくらと煮あがったあたたかい大豆を手足を使ってつぶしたり、感触やおいを味わったりしましょう。

対象：2・3歳 親子12組 ※兄弟参加OK

服装：大豆はあたたかいうちにつぶします。
親子さんともに、動きやすく汚れてもいい服装でご参加ください。また、足で踏んでつぶしたい方は、替えの靴下をお持ちください。

お願い：納豆菌は麹菌より強いので、納豆はイベント前日から当日まで食べないようにお願い致します。

●お願い

- ★イベント中にスタッフが撮影した写真・映像を大学、森のサロン、講師の研究や広報、SNS等の資料として使用させていただきます。ご了承いただいた上、ご参加ください。
- ★学内には一般用の駐車場がないため、お車でのご来場はご遠慮ください。

●お申し込みについて

●申込受付日：2025年2月4日（火）9：30～17：00

●申込み方法：Google フォームによる申込み

右記のQRコードまたはHPのURLから参加者情報を入力して送信してください。

※参加者の決定は抽選となります。



●抽選結果について

当選された方のみ、2月10日（月）17：00までにメールにてご連絡いたします。

※キャンセル待ち3組の方にもご連絡いたします。

☆キャンセル・欠席される場合は、お電話かメールにてお早めにご連絡ください。

【お問い合わせ】

Tel：03-3961-6354

Mail：morinosalon@tokyo-kasei.ac.jp

☆お電話の受付時間：10：00～12：00、13：30～16：00

※サロンのお休みの日を除く

●感染症予防のためのお願い

森のサロンHP「感染症予防のためのお願い」をご一読いただきますようお願い致します。