



MISO POTA
KYOTO

NEWS RELEASE

2018年7月30日
素直な力株式会社

MISO POTA KYOTO

“京都で白みそ仕込み”ワークショップ開始のお知らせ

健康的な料理の基本である「まごわやさしい」をコンセプトに、働く方々が気軽に健康的なライフスタイルを実現できるような飲食店・商品づくりを目指す素直な力株式会社(本社：京都府京都市、代表取締役：床美幸)が展開する、新感覚の“味噌ポタージュスープ=みそポタ”専門店「MISO POTA KYOTO」。

この度同社は「白みそ仕込み」のワークショップを京都市で開始します。はじめて開催する10月のワークショップは特別モニター料金でご参加いただけます。



＜＜ 白みそ仕込みワークショップ概要＞＞

[1]日時：

10月13日(土)10:30-12:00, 14:00-15:30, 10月14日(日)10:30-12:00, 14:00-15:30
10月20日(土)10:30-12:00, 14:00-15:30, 10月21日(日)10:30-12:00, 14:00-15:30

[2]定員:5名(最少催行人数:3名)*

[3]モニター価格:4,860円(材料費・味噌容器費用・お土産みそポタ1袋付き・税込)

[4]場所:京都市(入金確認後、ご案内いたします)

[5]持ち物:三角巾・タオル・エプロン・参加費用・筆記用具

*三角巾、タオル、エプロンは有料レンタル有

[6]参加方法:Webサイトからお申込みください*事前予約要 http://misopotakyoto.jp/event_form/

*お申込後、お支払い方法のご案内をします。ご入金いただきお席確保となります。

今後は外国人観光客が味噌仕込みを体験できる英語でのワークショップも開催予定です。

日本が古来より保有する発酵文化を象徴する味噌。より手軽に美味しく楽しんでもらうことで、毎日口にする習慣を定着させるべく、季節の野菜、素材と相性の良い味噌を用いています。今後も、味噌や「みそポタ」の普及を通じて、現代の食生活の中でも日本人の体質に合った健康習慣が根付くことを目指します。

■『MISO POTA KYOTO』について

素直な力株式会社運営

京都市中京区六角通富小路東入大黒町88番地

MISO POTA KYOTO 公式サイト <http://misopotakyoto.jp> ECサイト <https://misopotakyoto.com/jp>

■素直な力株式会社について

素直な力株式会社は、健康的な料理の基本である「まごわやさしい」をコンセプトに、働く方々が気軽に楽しみながら健康的なライフスタイルを実現できるような飲食店・商品づくりを目指しています。

本件に関するお問い合わせ先

素直な力株式会社

http://misopotakyoto.jp/contact_media/
TEL 075-754-8630 FAX: 075-320-3616