



Expérience exclusive au cœur d'une brasserie ancestrale de miso liée au zen, suivie d'un atelier raffiné de préparation de soupe miso

Participez à une visite guidée d'une brasserie traditionnelle de miso, qui perpétue depuis près de 200 ans la production de l'assaisonnement fermenté emblématique du Japon. Approfondissez votre compréhension de la gastronomie japonaise et de sa culture de la fermentation.

À l'issue de l'expérience, savourez un bol de soupe miso délicatement préparé de vos propres mains.

Informations générales	Contenu	Remarques
Lieu	Komego Miso 2-25-1 Haruyama, Fukui-shi, Préfecture de Fukui, Japon	
Heure	-	
Lieu de réunion	Komego Miso 2-25-1 Haruyama, Fukui-shi, Préfecture de Fukui, Japon	
Accès au lieu de réunion	Accès depuis la gare JR de Fukui : - 20 minutes à pied - 5 minutes en voiture	
Temps nécessaire	2 heures	
Horaire	1. Découvrez le miso et le dashi, fondements essentiels de la gastronomie japonaise 2. Visite exclusive des coulisses de notre brasserie de miso 3. Atelier culinaire : préparation de soupe miso et d'onigiri (boulettes de riz)	
Frais (hors taxes) *Par groupe	1 à 4 participants : 35 000 ¥ / groupe 5 à 8 participants : 64 000 ¥ / groupe Participant supplémentaire : + 8 000 ¥ par personne	
Prestations incluses dans les frais	Guide anglophone / Location de costume traditionnel / Ingrédients	
Éléments non compris dans les frais	-	
Options supplémentaires	-	
Mode de paiement	Paiement anticipé par carte bancaire * Paiement sur facture disponible pour les agences de voyage japonaises	
Langues prises en charge	Anglais	
Période de l'activité	Disponible toute l'année (sauf les mercredis et dimanches)	
Période d'acceptation des réservations	2 jours à l'avance	
Politique d'annulation	Annulation effectuée dans les 48 heures précédant l'heure de début prévue : frais d'annulation de 100 % Annulation effectuée plus de 48 heures avant l'heure de début prévue : sans frais	
Nombre de participants (minimum/maximum)	Nombre de participants : 1 à 8 personnes	
service de ramassage et de dépôt	-	

Comment s'habiller, quoi apporter	-	
Restrictions (âge, état de santé, etc.)	-	
Autres notes et mises en garde	-	
Contact et heures de bureau	Komego Miso / Tél. : +81-776-24-0081 / E-mail : komego@misoya.com	