

大豆と米麴とお塩だけ



～手作り味噌にチャレンジしましょう～

日本の食卓には味噌汁が似合います。特に昨今、添加物等 食について関心を持たれる方は多いと思われます。家族の健康を考える良い機会として、添加物を使用しない『手作り味噌』を作ってみましょう。

米麴作りから始める「手作り味噌講座」を竹仁地域センター主催
で記のとおり開催しますのでご受講ください。



記

- ①月日 11月14日(月)～11月16日(水)
(11月15日(火)は、午前か午後どちらかで1時間程度です。)
※麴から作りますので3日間の工程となります。
- ②場所 上戸野地域センター(味噌加工室)
- ③定員 出来高200kgになり次第締め切りとします
- ④参加料 1kg当たり150円程度(大豆の価格により変動有り)
- ⑤申込み方法

住所・氏名・電話番号・ご希望の味噌キロ数を竹仁地域センターへお申し込み下さい。 ☎435-2301

※その他、時間等詳細については受講者に別途ご連絡します。

