



手作り味噌教室



冬は気温が低く、雑菌が繁殖しにくいいため、発酵がゆっくり進む1月～2月が味噌作りによい季節とされています。各自仕込んだ味噌(2kg)はお持ち帰り用となります。自宅で最低でも半年から1年間熟成が必要ですので早くて秋ごろ完成となります。「手前みそ」という言葉があるくらい、自分で作ったみその美味しさは格別です。毎年作りたくなる自家製味噌!是非その美味しさを味わってみてください。「市販の味噌」と「手作り味噌」の一番の違いは、熟成の過程です。コクや風味が全然違います。今回は福岡県の天然醸造の醤油屋!旬弥吉醤油さんの米・麦こうじ・大豆・塩で、合わせ味噌をつくります。是非ご参加ください。

～MENU～

味噌焼きおにぎり
具たくさん味噌汁
みそだれ
手作り味噌 2kg

- ・日時：2月8日(土) 16:00～18:30
- ・料金：4,400円(税込)
- ・対象：どなたでもご受講いただけます。
- ・持ってくるもの：エプロン・ハンドタオル・筆記用具・靴下
手提げ袋(高さ15cm・長さ18cm以上)
- ・担当講師：国好 みどり
- ・お申込み方法：窓口か以下のURLよりお申込み下さい。
- ・お申込み締切り：2月3日(月)

お申込みはこちら!

<http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/3864/>