

味噌を作りますか

<日時> 2010年 2月25日(木) 10時~12時

<場所> まるごと館 男山松里12-20バス停 弓岡 南へ徒歩2分
TEL, FAX 075-983-3664

<持ち物> 大豆を煮て、汁ごと持ってくる。塩、ザル、5.4リットルのカメ(大豆1kgの場合)か大きいタッパーでも可、エプロン

<約4kgのみそが出来る>

大豆1kg、こうじ1kg、塩約400g(塩分濃度は10%)

- *みそを8kg作りたい方は上の量の2倍したものがが必要です。カメも大きいのが必要です。
- *大豆とこうじはこちらで予約、注文できますので、必要な方は必ず、2月上旬までに連絡してください。(大豆1kg600円、こうじ1kg1020円です)
- *木べら、ミンサー、バラン、計りはあります。
- *別紙(安全農産編)を参考にして、大豆を煮ておいてください。

<参加費> 500円 (大豆、こうじの費用は別です)

<申し込み> 1月中にTELかFAXでお願いします

————— 切り取り線 —————

みそ作り参加申し込み 名前 _____ TEL _____

住所 _____ FAX _____