

# 味噌づくり講習会

美味しい味噌を昨年同様つくります。ほっとする味噌の味です。わいわいと作りませんか。

<日時> 2月23日(木)10時～午後2時頃

<場所> 八幡まると館 男山松里 12-20 バス停 弓岡 南へ徒歩2分

TEL, FAX 075-983-3664

Eメール [yawata@marugotokan.com](mailto:yawata@marugotokan.com)

<持ち物> 大豆を十分柔らかく煮て、鍋ごと持ってくる(煮汁も使う)  
カメ

木べら 重石(小石等) 紙と布

<費用> 500円 (昼食を共にします)

\*大豆1Kgで約4.5kgの味噌ができます

\*安全農産の「初めての手前みそ」のプリントをよく読んで、2月22日にプリントの①②までやっておいて下さい。

\*大豆はビール瓶でつぶします。用意しています。

\*ひも、ラップ、バランは用意します。

\*準備物がありますので、必ず、1月中に申し込んで下さい。

<大豆麹等注文される方は連絡して下さい>