

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22日(金)10時～午後1時30分頃

<場所> 八幡まるごと館 男山松里12-20バス停 弓岡 南へ徒歩2分

TEL, FAX 075-983-3664

Eメール junkouetani@zeus.eonet.ne.jp

<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21日までにプリントの①②
を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>

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22日(金)10時～午後1時30分頃

<場所> 八幡まるごと館 男山松里12-20バス停 弓岡 南へ徒歩2分

TEL, FAX 075-983-3664

Eメール junkouetani@zeus.eonet.ne.jp

<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21日までにプリントの①
②を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>