

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20日(木)10時～午後1時30分頃

<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19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。

八幡まるごと館 / 八幡市男山松里12-20

(TEL&FAX) 075-983-3664

(E-MAIL) yawata@marugotokan.net

ホームページは <http://marugotokan.net/>

又は、八幡まるごと館で検索して下さい

八幡まるごと館は街行く人のだれもが自由に立ち寄れる“地域サロン”です。休館日は毎週火曜日と土・日午後です。

<大豆麹等注文される方は連絡して下さい>