

味噌作りします

また味噌づくりの季節が近づきましたが、今年はまだ
ごと館で味噌づくりのお手伝いをするのみとします。
講師は来られません。食事はなしです。



<日 時> 2021年 2月25日(木) 10時～

<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)(レシピあります)

カメ 木杓子 重石(小石等) 紙と布(カメの上にかぶせます)

<参加費> 100円(大豆・塩・麴以外の材料代)

準備物がありますので、必ず、1月中にまる
ごと館に申し込んで下さい。

<大豆・麴等注文される方は連絡して下さい>

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全
日と土・日午後です。