

初心者も楽しく

味噌作り体験

4月22日(日)

13時～14時半

大豆

・北海道のトヨマサリ

麴

・山形県米沢市の麴屋より
取り寄せ

塩

・赤穂の粗塩

麴店で修業した味噌作りの
スペシャリストが優しく丁寧に
伝授いたします！
麴歩合12の「超」がつく高級味
噌を仕込んでいきます。
皆で楽しく、簡単に味噌作りが
できることを体験して頂けます。

◆対象:成人(未就学児同伴不可)

◆定員:20名

◆費用:1,600円(1kg 容器付)

◆持ち物:エプロン・三角巾・ふきん2枚

◆受付:4月11日(水)

来館:10時～ 電話:13時～

