

みそ蔵で仕込む

手づくり味噌教室・味噌仕込み会

国産原料、天日塩を使って健康食品の豆・米・麦味噌を作ります。
出来上がりは約8kgです。

中定手作り味噌教室が初めての方はこちら

グループ参加(初めて参加+経験者)は、こちらの教室にご参加ください。

手づくり味噌教室

日時 2021年12月4日(土)
13時00分～15時00分

参加費 桶付 8,100円(シール容器)
桶なし 6,970円

中定商店の手作り味噌教室経験者様には、中定直売店で使用可能な1,000円(1桶に付)の商品券を当日お渡しいたします。

中定手作り味噌受講経験の方はこちら

はじめに手順をお伝えし、各自のペースで味噌仕込みをしていただきます

味噌仕込み会



日時 2021年12月4日(土)
9時30分～11時30分

参加費 桶付 7,100円(シール容器)
桶なし 5,970円

【今後の予定】

2022年2月12日(土)、3月5日(土)、3月6日(日)も同一内容開催いたします。
受付開始は12月1日です。

種類	原料	
豆味噌	豆麹、大豆、塩	材料は大豆のみ。うまみの濃さが特徴。長期熟成、赤褐色
米味噌	米糀、大豆、塩	米と大豆が1:1 うま味も香りも豊かな味噌 10月頃より食べれる
麦味噌	大麦麹、大豆、塩	大麦と大豆1.8:1 芳醇な香りと甘さをもつ味噌 9月ごろより食べれる。

2021年12月4日(土) □に✓をして選択	<input type="checkbox"/> 手づくり味噌教室 13:00～15:00  申込フォーム	<input type="checkbox"/> 味噌仕込み会 9:30～11:30  申込フォーム
参加費	<input type="checkbox"/> 桶付 8,100円 個 <input type="checkbox"/> 桶なし 6,980円 個	<input type="checkbox"/> 桶付 7,100円 個 <input type="checkbox"/> 桶なし 5,980円 個
味噌の種類	<input type="checkbox"/> 豆味噌 個 <input type="checkbox"/> 米味噌 個 <input type="checkbox"/> 麦味噌 個 希望する味噌の□に✓を入れて下さい。 複数個、作られる方は希望個数を記入して下さい。	
氏名		
参加人数	おおよその予定人数を記入してください。 _____ 人で参加	
住所	〒 _____	
電話番号		

宝山味噌・まるごとまり醤油 醸造元
合名会社 中定商店 TEL0569-72-0030
愛知県知多郡武豊町小迎51 FAX0569-72-0020



募集は定員に達した時点で締め切りとなります。
後日詳細の案内状を郵送します。
参加費入金をもって受付完了と致します。
ご理解お願い申し上げます。